

Informations internes sur L'AGRICULTURE

Constatation des cours des vins de table à la production

II. Italie, G.D. de Luxembourg

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION «ECONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES» - DIVISION «BILANS, ETUDES, INFORMATION»

CONSTATATIONS DES COURS DES VINS DE

TABLE A LA PRODUCTION

Série: Informations internes sur l'Agriculture

n° 75

Cette étude vient de paraître en langue française
la version allemande est en préparation.

Les résultats de cette étude sont composés de rapports pour chacun des Etats Membres producteurs de vin. Ils sont présentés en deux volumes. Le premier(n° 59)- déjà paru - contient les rapports pour la France et la R.F. d'Allemagne, le second - qui vient de paraître(n° 75)- contient les rapports pour l'Italie et le Grand Duché du Luxembourg.

Cette étude peut être considérée comme un complément - pour un aspect déterminé - de celle publiée récemment sur les conditions de commercialisation et de formation des prix des vins au niveau de la première vente (Informations Internes sur l'Agriculture n°s 51 et 52). A travers une analyse des conditions dans lesquelles s'effectue la mise en marché des vins de table et de la technique de constatation des cours pratiqués actuellement dans les Etats Membres producteurs, elle a cherché à déterminer les conditions et les mécanismes appropriés à constater dans le cadre de l'organisation commune du marché du vin, de façon objective les cours effectivement pratiqués pour le vin de table et à déterminer les conditions à remplir pour qu'ils reflètent véritablement la physionomie des transactions.

./.

En effet, le règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil du 28 avril 1970 portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole, prévoit pour les vins de table certaines mesures d'intervention sur le marché. Ces interventions sont notamment appliquées lorsque les prix à la production d'un type de vin donné sont inférieurs aux prix dits de déclenchement.

Une des conditions de base pour une bonne application de ce mécanisme d'intervention est la constatation objective de prix réels et représentatifs à la production pour le vin de table.

La présente étude élaborée au cours de la période de préparation des dispositions réglementaires a fourni des éléments utiles pour leur mise en place. Les rapports fournissent une description rapide du marché des vins à l'échelon national (capacité technique de production, structure de l'offre et de la demande, localisation des différents types de vin), examinent les particularités des diverses régions vitivinicoles et essaient de préciser la notion de vin de table.

L'observation des cours de vin constitue l'objet de la partie centrale de chaque rapport et les méthodes et techniques appliquées, la représentativité des marchés et des cotations observées, les problèmes particuliers à chaque pays, région ou type de vin de table sont examinés en détail.

Les conclusions qui sont tirées de ces analyses permettent de formuler des suggestions pouvant conduire à la mise en place ou à l'amélioration de la constatation des cours de vins de table dans les pays producteurs dans la perspective communautaire.

Informations internes sur L'AGRICULTURE

Constatation des cours des vins de table à la production

II. Italie, G.D. de Luxembourg

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION «ECONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES» - DIVISION «BILANS, ETUDES, INFORMATION»

AVANT-PROPOS

La présente étude a été entreprise dans le cadre du programme d'études de la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission des Communautés Européennes. Les travaux ont été réalisés par :

pour le Grand-Duché du Luxembourg

J. FAHER

- Directeur de la Station Viticole de l'Etat - Remich

pour l'Italie

S. TASSINARI et M. DONATI

- IRVAM - Istituto per le ricerche di Mercato e la Valorizzazione della Produzione agricola - ROMA

pour la R.F. d'Allemagne

Dr. F.W. MICHEL

- Stabilisierungsfonds für Wein - MAINZ

pour la France

M. NEGRE et G. SANMARTINO

- Sous la direction du Professeur J. MILHAU, Directeur, et du Professeur J. OUSSET, du Centre Régional des Etudes Economiques - Université de Montpellier.

Les travaux ont été menés avec la collaboration des Divisions "Bilans, Etudes, Information" et "Vins, Alcools et produits dérivés".

Ce volume constitue la deuxième partie de l'étude et contient les rapports sur l'Italie et le Grand-Duché du Luxembourg.

Une première partie a été consacrée aux rapports sur la France et la R.F. d'Allemagne (1).

X

X X

Cette étude ne reflète pas nécessairement les opinions de la Commission des Communautés Européennes dans ce domaine et n'anticipe nullement sur l'attitude future de la Commission en cette matière.

(1) Informations internes sur l'Agriculture, n° 59 - Mai 1970.

INTRODUCTION GENERALE

Le règlement (CEE) n° 816/70 du Conseil, du 28 avril 1970, portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole, prévoit pour les vins de table certaines mesures d'intervention sur le marché. Ces interventions sont notamment appliquées lorsque les prix à la production d'un type de vin donné seraient inférieurs aux prix dits de déclenchement. Des prix d'orientation sont à fixer pour tous les vins de table loyaux et marchands qui, soit du fait de leur volume, soit du fait de leurs caractéristiques, sont les plus représentatifs de la production communautaire.

Une des conditions de base pour une bonne application de ce mécanisme d'intervention est la constatation objective de prix réels et représentatifs à la production pour le vin de table.

Il convenait donc d'analyser au préalable les conditions dans lesquelles s'effectue la mise au marché des vins afin de pouvoir apprécier comment, pour chacun des types de vin de table, il peut être conçu un mécanisme approprié permettant d'établir quels sont les cours effectivement pratiqués et de déterminer les conditions à remplir pour qu'ils reflètent véritablement la physionomie des transactions.

La présente étude, élaborée au cours de la période de préparation des dispositions réglementaires, a fourni des éléments utiles pour leur mise en place et notamment quant aux questions suivantes :

- comment se forment dans les conditions structurelles actuelles les prix des vins sur les marchés primaires des régions viticoles;
- les prix à la production peuvent-ils être constatés d'une façon objective sur les marchés représentatifs et comment;
- dans quelle mesure existe-t-il actuellement des méthodes permettant de constater les prix susceptibles de servir de signal pour le déclenchement des mesures d'intervention dans une organisation de marché;
- quelles mesures supplémentaires s'imposent le cas échéant pour relever les prix à la production représentatifs en question,

S O M M A I R E

III. Rapport pour l'Italie

IV. Rapport pour le Grand-Duché du Luxembourg

Un sommaire détaillé figure à la fin de chacun des rapports par pays.

III. I T A L I E

IRVAM - Istituto per la Ricerche
di Mercato e la Valorizzazione delle
Produzione agricola

ROMA

Dr. S. TASSINARI

Dr. M. DONATI

OBJECTIF DE L'ETUDE

La présente étude a pour objet d'examiner la structure de la production et du marché viti-vinicoles italiens (offre, demande, formation des prix) dans son ensemble et dans ses particularités locales, afin de créer les conditions nécessaires en vue d'informer régulièrement la Commission des Communautés européennes de l'évolution des prix des vins de table dans le cadre de l'organisation commune du marché du vin.

Nous avons également analysé certains marchés importants qui relèvent d'un stade de commercialisation ultérieur à celui de la première vente, dans la mesure où ces marchés (marchés de gros, marchés intermédiaire ou de détail) peuvent également avoir une influence sur la première phase des échanges.

Les données utilisées dans l'études proviennent pour une part de la documentation de l'ISTAT et, pour une autre part, de résultats d'enquêtes et de constatations effectuées par l'IRVAM.

Avant d'aborder les chapitres prévus par le plan de travail, il nous a paru indiqué d'insérer une "Introduction" retraçant l'évolution de la viticulture italienne pendant les dernières années, estimant qu'un bref aperçu de la situation de la culture de la vigne à raisins de cuve peut aider à mieux comprendre les caractéristiques des marchés exposées dans les chapitres qui suivent.

INTRODUCTION

La production vinicole italienne est un élément particulièrement important de l'économie nationale parce que, d'une part, elle représente une part importante de la valeur de la production brute commercialisable des cultures agricoles et des élevages (sur la moyenne des trois années allant de 1965 à 1967, elle entre pour 12 % environ dans la valeur totale de la production brute commercialisable, qui s'élève à 5.157,8 milliards de lires) et que, d'autre part, la vigne est cultivée sur pratiquement toute l'étendue du territoire national.

Entre 1961 et 1968, la culture de la vigne à raisin de cuve a subi une certaine évolution, qui a amené des changements dans les structures de la production comme de la commercialisation des vins.

L'évolution de la situation des superficies viticoles au cours de cette période fait apparaître une stabilité prononcée des cultures spécialisées et une forte diminution des cultures mixtes. Si nous convertissons le nombre des hectares de vignobles mixtes en hectares de vignobles spécialisés (par application du coefficient 4,2601), nous voyons que la surface totale complantée en vigne à raisin de cuve est passée de 1.626.000 ha en 1961 à 1.500.000 ha environ en 1968, ce qui correspond à une diminution de plus de 7,5 % (tableau 1).

La régression de la culture mixte (qui, traduite en surface spécialisée, est tombée de 585.700 à 451.000 ha) est due au processus de transformation de l'agriculture de notre pays, où la culture de la vigne dans les zones de collines constituait, tout au moins il y a encore 15 ans, une source de revenu agricole irremplaçable. L'exode de la main-d'oeuvre rurale, rendu possible par le développement d'autres secteurs de la production, et la nécessité de réduire les coûts de production (particulièrement élevés dans les régions de montagnes et de collines) ont eu pour conséquence l'abandon des terres marginales ou la reconversion des cultures mixtes en cultures spécialisées. En outre, dans la plaine, l'intérêt économique plus grand offert par d'autres cultures, qui permettent une large utilisation des moyens mécanisés, a imposé l'arrachage progressif des rangées de vignes à culture mixte.

Un autre élément significatif pour la connaissance de l'évolution de la culture de la vigne à vin est le développement des surfaces spécialisées exploitées ou non exploitées (tableau II et III) dans les quatre

1) cf. Annexes p. 126 et 127.

divisions territoriales du pays : Nord, Centre, Sud et les Iles. En ce qui concerne les cultures spécialisées, on constate que la part prise par les régions viticoles dans le total national est en légère augmentation pour le Nord et le Centre de l'Italie et qu'elle a diminué dans les Iles et, plus fortement, en Italie méridionale. Les mêmes tendances opposées qui caractérisent, d'une part, le Nord et le Centre et, de l'autre, l'Italie méridionale et les Iles se retrouvent, plus marquées, dans l'évolution subie pendant la même période par les surfaces en culture spécialisée.

Des observations qui précèdent découlent deux considérations d'ordre différent :

- a) - dans le Nord et le Centre, la culture de la vigne à vin tend à se spécialiser et à se concentrer, soit dans les zones de production de vins typiques (Vénétie, Toscane, Marches, Ombrie), soit dans d'autres zones où sont produits des vins destinés à la préparation des vins spéciaux (vermouth, etc.) comme la Romagne ;
- b) - dans le Sud et les Iles, exception faite de régions telles que les Abruzzes et la Basilicate, on assiste à une réduction progressive de la culture de la vigne, même spécialisée, réduction évidente non seulement pour les vignobles en production, mais aussi pour les vignobles nouveaux plantés de 1961 à 1968.

Le phénomène ressort de façon plus nette de l'évolution des indices relatifs aux cultures spécialisées en production et non en production (tableau IV), ce qui autorise à penser que la production vinicole italienne prend progressivement une double orientation, concrétisée par une plus grande spécialisation des vignes dans les zones typiques et à une amélioration qualitative des productions de masse en provenance de l'Italie méridionale et des Iles.

(1) cf. Annexes p. 128.

Chapitre 1 - DESCRIPTION DU MARCHE DES VINS DE TABLE

1.1.-Caractéristiques générales

1.1.1.-Définition des vins

Avant d'entreprendre la description de la structure de la production, de l'offre, de la demande et de la formation des prix en Italie, il paraît opportun de chercher à définir les vins qui sont l'objet de la présente étude et pour lesquels la proposition de la CEE prévoit des formes d'intervention sur le marché.

On entend par "vins de table" tous les vins qui répondent aux définitions figurant à l'annexe I de la proposition modifiée de règlement du Conseil portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole (Journal Officiel des Communautés Européennes n° C 74 du 14 juin 1969 , p. 18).

La production moyenne de vin des dix dernières années en Italie a oscillé autour de 64 millions d'hl. Même si l'on considère que les fluctuations annuelles quantitatives et qualitatives de la vendange entraînent des modifications des quantités produites des divers types de vin, on peut estimer de façon approximative que cette production totale moyenne se répartit de la façon suivante :

- | | |
|---|-----------|
| - <u>" Vins à appellation d'origine contrôlée "</u> | 16 à 19 % |
| (vins déjà reconnus comme tels sur la base du DPR ⁽¹⁾
n° 930 du 12.7.1963 ou pour lesquels la reconnaissance est en cours) | |
| - <u>" Vins de consommation courante "</u> | 62 à 68 % |
| - <u>" Vins de coupage "</u> | 16 à 19 % |

En ce qui concerne ces derniers, précisons que la dénomination de "vins de coupage" est généralement donnée aux vins à degré d'alcool assez élevé qui sont utilisés dans une proportion variable suivant les années pour la correction des vins à faible degré. Il est à noter, toutefois qu'une partie de la production des vins de coupage est absorbée par la consommation directe, tout au moins dans le Sud, et qu'on a vu ces dernières années s'affirmer la tendance à produire des vins de coupage d'un titre alcoolique moins élevé que le degré traditionnel.

(1) Decreto del Presidente della Repubblica.

Compte tenu du fait qu'aux termes de la définition proposée par la CEE, doivent être considérés comme "vins de table" tous les vins non mousseux ne rentrant pas dans la catégorie des vins "de qualité" produits dans des régions déterminées et que la modification apportée en avril 1969 (article 1, paragraphe 3 annexe I, lettre n) donne une définition assez large de la notion de vin de table, il semble que l'on puisse conclure que la quasi totalité des vins italiens "ordinaires de consommation courante", pourvu qu'ils soient loyaux et marchands, et les vins dits "de coupage" d'un titre alcoolique égal ou inférieur au degré proposé par la CEE peuvent être compris dans les "vins de table".

Dans les paragraphes qui suivent, nous indiquerons les caractéristiques quantitatives et qualitatives des différents types de vin produits dans les diverses régions : pour les vins de qualité, estimant que doivent être considérés comme tels aussi bien les vins auxquels a déjà été attribuée l'appellation d'origine contrôlée que ceux pour lesquels le comité ad hoc a exprimé un avis favorable et que ceux, enfin, qui sont produits dans des régions déterminées et pour lesquels est prévue la reconnaissance d'origine simple, nous adopterons l'appellation "vins d'origine" afin de les distinguer des autres vins qui constituent l'objet de la présente étude.

1.2. Structure de la production

Une indication précise des différentes formes prises par la commercialisation des vins au stade de la production dans les différentes régions peut nous être fournie par l'étude des structures de production de la viticulture italienne.

A partir des données fournies par le recensement général de l'agriculture effectué en 1961 et en tenant compte de l'évolution enregistrée ces dernières années dans le secteur primaire, on est en mesure de dégager certains éléments significatifs en la matière.

La superficie totale des vignes en culture spécialisée recensée en 1961 couvrirait plus de 1 031 000 ha répartis entre 1427 000 exploitations viticoles environ (tab. V).(1) Il est intéressant de noter que les exploitations d'un hectare ou moins représentaient plus de 84 % du nombre total d'exploitations et couvraient 39,4 % de la superficie totale des vignobles de cultures spécialisées, les exploitations de 1 à 3 ha de vignes comptaient pour 12,5 % dans le nombre total des exploitations

(1) cf. Annexes p. 129.

et couvraient 29,7 % de la superficie totale. Les exploitations dont la superficie plantée en vignes est supérieure à 3 ha fournissaient seulement 2,9 % du nombre total des exploitations et représentaient environ 31 % de la surface viticole.

Ce tableau s'est modifié au cours des dernières années, particulièrement dans les régions où l'exode de la population active en agriculture a été plus prononcé. Il reste vrai néanmoins que là où la viticulture est fortement disséminée, l'apport quantitatif des petits viticulteurs dans le total de l'offre de vin est inférieure, soit parce que la part réservée à l'auto-consommation est plus importante, soit parce que l'insuffisance des équipements nécessaires à la vinification pousse de nombreux petits viticulteurs à vendre les raisins ou à les livrer aux Caves coopératives.

1.3. Distribution de la production vinicole dans le temps et dans l'espace

La diminution du total des surfaces complantées en vignes (cultures spécialisées plus cultures mixtes réduites en surfaces spécialisées) et la stabilité foncière des cultures spécialisées à laquelle nous avons fait allusion dans l'introduction n'ont pas empêché une augmentation de 8 % de la production totale de vins dans la période de 1958 à 1968.

La production vinicole totale en Italie est passée de 63,237 millions d'hl environ, moyenne des trois années 1958 à 1960, à 68,322 millions d'hl, moyenne des trois années 1966 à 1968 (tab. VIII) (1); on voit donc que l'augmentation mentionnée plus haut est essentiellement due à l'accroissement de la production enregistrée ces cinq dernières années.

Le fait qu'une expansion de la production se soit produite dans la même période où la surface totale complantée en vignes à raisins de cuve (cultures spécialisées plus cultures mixtes) allait en diminuant, s'explique par l'action conjuguée de divers facteurs :

- un renouvellement général des vignobles de culture spécialisée ;
- la diffusion de méthodes de cultures plus modernes même dans les régions où la viticulture était caractérisée, il y a encore une dizaine d'années, par des systèmes d'exploitation peu rationnels, évolution qui s'est traduite par une réduction des coûts et une amélioration de la production sur le double plan de la quantité et de la qualité;

(1) cf. Annexes p. 132.

- une spécialisation plus poussée de la viticulture et un glissement de celle-ci des zones de montagne et de hautes collines vers les zones de collines moyennes et de plaine, qui ont déterminé un accroissement des rendements moyens par ha.

La tendance de la production varie suivant la position géographique et encore davantage, nous le verrons en examinant les situations locales, d'une région à une autre (tab. VIII - IX - X - XI - XII - XIII)¹⁾. Les accroissements de la production les plus sensibles ont été enregistrés dans les villes et dans les régions du Sud de l'Italie, ce qui ne signifie pas que la viticulture soit en expansion dans ces zones, mais que les vignobles existants et ceux qui sont graduellement entrés en production au cours des dernières années, ont bénéficié plus que dans le Nord (où la viticulture avait déjà atteint un stade technique avancé) des améliorations apportées par des méthodes de culture plus modernes.

Sur le plan géographique, la production moyenne de vins en Italie peut être répartie de la façon suivante pour la dernière période de trois ans considérée : 40,1 % dans le Nord de l'Italie, 18,1 % dans l'Italie centrale, 27,2 % dans le Sud et 14,6 % dans les Iles.

1.4. Caractéristiques de la production

La configuration géographique du territoire italien, l'écart de latitude assez grand qui existe entre ses extrémités sud et nord, ainsi que les conditions pédologiques et climatiques des diverses régions et le nombre important de cépages qui caractérise notre patrimoine viticole ont aussi une influence sur la production du vin, qui varie, de ce fait, considérablement d'une région à une autre.

Pour cette raison, il est peut-être préférable, si l'on veut donner une description détaillée de la production reflétant les multiples aspects de la situation réelle, d'effectuer une analyse par régions. Cependant si l'on veut donner un schéma de la situation il convient de remarquer que les quantités les plus importantes sont fournies - selon une enquête de 1964 - par seulement 16 cépages comprenant 64,5 % des souches qui constituent le patrimoine vinicole italien (tableau VI)²⁾. En les classant selon la couleur des raisins, ces cépages sont, en ordre décroissant d'importance :

(1) cf. Annexes p. 132 à 137.

(2) cf. Annexes p. 130.

- Rouges : Barbera, Sangiovese, Negro Amaro, Primitivo, Montepulciano, di Troia, Nerello Mascalese, Calabrese, Docetto, Aglianico ;
- Blancs : Trebbiani, Malvasia, Cataratto , Bianco Lucido, Bombino Bianco, Cataratto Bianco Comune, Greci.

Les cépages fournissant des raisins rouges constituent la partie la plus importante du patrimoine viticole dans le Piémont, la Lombardie, la Toscane, les Abruzzes et Molise ainsi que dans les Pouilles, alors que, dans les autres régions, la répartition entre raisins blancs et raisins rouges est assez équilibrée. En revanche, ces cépages donnant des raisins blancs sont les plus nombreux dans le Latium et la Sicile (tableau VII).(1)

En ce qui concerne la répartition des vins produits en Italie entre les trois grandes catégories visées au paragraphe 1.1.1.; on peut estimer, en prenant pour base une production moyenne totale de 64 millions d'hl par an, que pour chaque catégorie, la production se situe en moyenne dans les trois fourchettes suivantes :

- vins d'origine	10 à 12 millions d'hectolitres
- vins de table	40 à 43 millions d'hectolitres
- vins de coupage	10 à 12 millions d'hectolitres

La production de vins d'origine - dont on prévoit une augmentation pour l'époque où les plus récents en cépages des zones typiques seront en plein rendement - est concentrée dans le Piémont, le Trentin-Haut Adige, certaines régions de Vénétie, en Toscane et dans d'autres zones de la péninsule et de la Sardaigne. La plus grande partie des vins de coupage provient des Pouilles, de Sicile et, dans une mesure moindre, de Sardaigne et de Calabre.

Sur le plan de la couleur, la production totale est constituée de deux tiers de vins rouges et d'un tiers de vins blancs.

Il est à noter, enfin, que la production des "vins de table" s'est améliorée ces dernières années tant sous l'effet de la loi de 1965 sur la répression des fraudes (qui a sans aucun doute contribué à réduire la masse de produits de qualité inférieure pesant sur le marché) que par suite de l'emploi de techniques oenologiques plus modernes et de la vulgarisation des vins fabriqués et mis en bouteilles dans les coopératives.

(1) cf. Annexes p. 131.

1.5. Structure de l'offre

Comme nous l'avons déjà dit, la diversité des structures des exploitations agricoles a une influence directe sur la composition et la quantité de l'offre.

Bien qu'il existe, au stade de la première vente dans certaines zones qui seront traitées plus loin, un marché des raisins de cuve, l'importance en est très limitée sur le plan national : on estime qu'au total la quantité de raisin vendue à l'état frais par les viticulteurs ne représente pas plus de 10 à 15 % du total des raisins de cuve produit dans une année.

L'offre sur les marchés à la production est donc essentiellement constituée par les vins, et uniquement pendant la période suivant immédiatement les vendanges, par les moûts non fermentés et fermentés.

Il ne faut pas oublier, d'autre part, qu'une partie des vins produits n'est pas mise sur le marché, puisqu'elle est consommée directement par les producteurs, et qu'en conséquence l'offre réelle, c'est-à-dire les produits mis sur le marché est inférieur à la production de vin obtenue.

Sur la base des résultats d'une enquête sur la consommation de denrées alimentaires par des familles effectuée par l'ISTAT pour quelques mois de l'hiver 1967/68 et compte tenu du fait que la consommation de vin par les personnes occupées dans l'agriculture tend à augmenter pendant la période printemps-été, on peut considérer que la consommation annuelle par tête de la population rurale est proche de 130 litres.

Sachant que la population agricole groupe environ 10 millions d'unités, on estime que sur une production totale de 64 millions d'hectolitres de vin en moyenne une proportion d'environ 20 % est consommée par les producteurs et, de ce fait, soustraite aux circuits de distribution.

Il s'agit toutefois d'une estimation très approximative de l'auto-consommation au niveau national, mais ce pourcentage peut varier en fonction des structures des exploitations agricoles de chaque région aussi bien qu'en fonction de la quantité et de la qualité de la production vinicole de chaque année.

On sait en effet que dans les années où la production est de qualité inférieure (et où le vin est par conséquent moins facile à conserver et moins apprécié sur le marché) la part absorbée par l'auto-consommation tend à augmenter et qu'inversement, elle tend à diminuer dans les années où la production est de bonne qualité.

La partie restante - toujours sur la base d'une production moyenne de 64 millions d'hl de vins - représente donc 51 millions d'hl constituant l'offre réelle de vin. A partir de cette dernière estimation et des déclarations remises par les producteurs, il est possible d'évaluer la participation des différentes catégories de transformateurs à la production de vin effectivement commercialisée. Pour chaque catégorie de producteurs transformateurs, nous avons jugé préférable de donner une fourchette, en raison des fluctuations qui peuvent affecter les différents pourcentages des quantités produites d'une année à l'autre :

- Viticulteurs transformateurs isolés	50 - 60 %
- Caves coopératives	20 - 25 %
- Oenopoli (1)	2 - 4 %
- Transformateurs non viticulteurs	15 - 20 %

Les viticulteurs transformateurs isolés traitent en général les raisins de leur propre production; dans certaines régions d'Italie centrale où l'exploitation en métayage était autrefois très répandue, on trouve encore des fermes, pourvues d'installations de vinification, qui assurent la transformation du raisin produit dans l'exploitation du domaine ou dans les exploitations voisines.

La quasi totalité du vin produit par les Caves coopératives et par les oenopoli provient en revanche des raisins livrés par leurs membres. Les entreprises organisées en association n'ont donc recours au marché du raisin que dans une mesure très réduite.

Les transformateurs non viticulteurs (ce qui revient pratiquement à dire les entreprises de vinification non organisées en coopérative) n'achètent des raisins de cuve que pour une faible part de leurs besoins, et uniquement dans certaines régions, le plus gros de la matière première traitée étant constitué par des moûts non fermentés ou fermentés, produits par des viticulteurs qui se contentent d'exécuter la première phase de transformation des raisins.

(1) Les caves dites "Oenopoli" peuvent être comparées aux caves coopératives. Ces organismes sont des entreprises de vinification collective, gérées non pas par les viticulteurs eux-mêmes, mais par les consortiums agricoles provinciaux ou par la Federazione Italiana dei Consorzi Agrari ou, dans certains cas, par l'Istituto Regionale Siciliano della vite e del vino.

Ces dernières années, le pourcentage de la participation à la production globale de vin des transformateurs non viticulteurs et des viticulteurs transformateurs isolés est demeuré inchangé tandis que la production des coopératives viticoles et, surtout, des Caves coopératives a enregistré une augmentation.

En 1961, le nombre des Caves coopératives était de 400, pour une capacité théorique de production proche de 11 millions d'hl.

En 1967, d'après les chiffres définitifs établis par l'ISTAT, le nombre des caves coopératives en activité s'était élevé à 542 pour une capacité théorique de production dépassant 20 millions d'hl.

Leur production effective de vin a été la même année de 12,276 millions d'hl.

L'essor du mouvement coopératif dans le secteur vinicole est dû non seulement à une politique d'encouragement favorisant les associations de producteurs, mais aussi au soutien direct apporté par les Organismes de développement pour la création de coopératives. Les Caves coopératives sont plus répandues dans le Nord de l'Italie, où sont actuellement groupées plus de la moitié des établissements de ce type en activité dans le pays : l'Italie centrale en compte 9 %, l'Italie méridionale 25 % et les îles 10 % (tableaux XIV et XV).

Les quatre catégories de producteurs transformateurs déjà mentionnées fournissent donc l'offre au premier stade de vente, encore que certaines d'entre elles et plus particulièrement les transformateurs non viticulteurs, les oenopoli et les caves coopératives parviennent, comme nous le verrons plus loin, à offrir également leur production sur les marchés des grands centres de consommation. Il faut toutefois remarquer que si l'offre effectivement commercialisable enregistrée dans une année normale s'élève à 51 millions d'hl, cette quantité ne passe pas toute entière par les marchés. Une partie de l'offre suit les petits circuits locaux et reste ainsi sans influence sur le grand commerce. De plus, dans de nombreux centres urbains proches des zones typiques de production l'habitude est très répandue chez les consommateurs de s'approvisionner directement chez le producteur.

Quoiqu'il n'existe pas de statistiques officielles permettant de quantifier ce phénomène, des sondages effectués par l'IRVAM permettent une estimation chiffrant ces quantités soustraites au marché par un pourcentage compris entre 9 et 10 % de la production totale.

En résumé, si l'on prend pour base la production moyenne des dix dernières années, on peut estimer comme suit les différentes destinations :

- production totale	64.000.000 hl
- part consommée par les producteurs	13.000.000 hl
	<hr/>
- quantité commercialisable (offre réelle)	51.000.000 hl
- approvisionnement direct des consommateurs chez le producteur et les petits circuits locaux	6.000.000 hl
	<hr/>
- quantité mise sur le marché	45.000.000 hl

C'est cette quantité qui constitue l'offre de vin devant être prise en considération pour la formation des prix, tant à la première étape du circuit de distribution qu'à l'étape suivante. En effet, il ne serait pas logique de considérer comme faisant partie de "l'offre" la partie de la production absorbée par l'autó-consommation, puisque cette partie ne donne lieu à aucune forme de commercialisation ; il n'est pas non plus nécessaire, pour connaître le marché du "vin de table", de suivre la commercialisation de l'autre partie (c'est-à-dire celle qui est destinée à l'approvisionnement direct des consommateurs chez le producteur, ainsi que les petits circuits locaux) car, si elle porte sur des quantités qui sont, dans l'ensemble, relativement importantes, elle est formée d'un très grand nombre de petits lots de vins très différents sur le plan de la qualité et au sujet desquels il ne serait pas possible de constater des prix ayant une réelle signification (cf. ci-dessous, § 3.3.)

En conclusion, on peut dire que les quantités estimées à environ 45 millions d'hectolitres de vin correspondent à peu de chose près à la totalité de l'offre effectivement mise en circulation sur les marchés pour la moyenne d'une année de production normale, c'est-à-dire l'offre réelle pouvant fournir des indications dignes de foi au sujet du niveau des prix aux différents stades de la commercialisation. Ces 45 millions d'hectolitres - déduction faite de la partie constituée par des vins d'appellation contrôlée qui doivent subir une période de vieillissement avant leur mise en vente et qui ne sont donc introduits dans le circuit qu'ultérieurement - sont généralement vendus sur les marchés dans le courant d'une année. D'autre part, la partie considérable constituée par les vins de table exerce une pression importante sur le marché au cours de certains mois, notamment dans les années où la vendange a été abondante. Les chiffres maximums de l'offre (sur lesquels il faut attirer

l'attention en vue d'interventions éventuelles sur le marché) sont enregistrés en janvier, février et en mai (par suite des échéances financières) ainsi qu'à la fin du mois de juillet et dans la première moitié du mois d'août, lorsqu'il s'agit de vider les caves pour faire de la place pour la vendange suivante.

1.6. Structure de la demande

L'inégalité qualitative de la production vinicole et les différences observées dans les structures de l'offre font sentir leurs effets sur les structures de la demande, c'est-à-dire sur le système de distribution ainsi que sur les différentes formes que prennent, sur le plan économique les agents qui achètent sur les marchés du stade primaire et sur les marchés des grands centres de consommation.

Il faut également tenir compte du fait que les circuits de distribution traditionnels qu'empruntait le commerce du vin de la production à la consommation il y a encore dix ans ont donné lieu à des modifications importantes selon les différentes catégories de vins.

Pour ce qui concerne les vins de qualité, la loi sur la protection des appellations d'origine et surtout les dispositions relatives à l'attribution de l'appellation d'origine contrôlée (et bientôt de l'appellation contrôlée et garantie) ont, en soumettant la vinification et le vieillissement à des obligations déterminées, soustrait une grande partie des vins de qualité aux circuits de distribution normaux. En effet, les transformateurs qui produisent les "vins d'origine" - et plus particulièrement les entreprises de vinification, les coopératives de viticulteurs et les Caves coopératives - en assurent habituellement la distribution, après avoir transformé les raisins ou traité les moûts achetés dans les zones de production, non plus par le canal du commerce de gros, mais au moyen de leur organisation directe de vente qui souvent s'étend jusqu'aux détaillants des grandes villes.

En ce qui concerne les "vins de table", le grossiste type qui retenait de grandes quantités de vin chez les producteurs, quelquefois même avant les vendanges, pour les revendre ensuite à d'autres utilisateurs (industriels et commerçants) a perdu une grande partie de son importance, disparaissant même complètement dans certaines régions. Ce phénomène est dû en partie à la place grandissante tenue par la coopération dans la production du vin (Caves coopératives et oenopoli) et en partie à l'apparition d'entreprises spécialisées dans l'emballage

et la mise en bouteilles, qui achètent le vin dès son arrivée sur les marchés à la production, procèdent à son traitement ultérieur, effectuent la mise en bouteilles au moyen de capsules à couronne ou de bouchons classiques et, enfin, assurent la distribution aux détaillants, ou même jusqu'aux consommateurs.

Une récapitulation des principaux acheteurs de "vins de table" sur les marchés à la production donne la liste suivante des agents économiques par ordre d'importance décroissante :

- représentants de grandes entreprises de vinification (on les rencontre surtout dans le Sud de l'Italie),
- représentants d'entreprises de mise en bouteille,
- grossistes,
- coopératives de viticulteurs (celles-ci peuvent, selon les années, vendre ou acheter tour à tour le vin sur les marchés du stade primaire en fonction de leurs besoins en produits à traiter).

Sur les marchés des grands centres de consommation, en revanche, la demande émane principalement de grossistes et de négociants en demi-gros, d'entreprises de mise en bouteilles et de détaillants.

1.7. Evolution de la demande

Dans sa quasi-totalité, la production italienne de vin est destinée à la consommation intérieure. Nous avons noté dans un paragraphe précédent que la proportion de vin absorbée par l'auto-consommation oscille autour de 20 %. Cette part doit toutefois être incorporée, elle aussi, dans le bilan des quantités utilisées dans l'alimentation humaine ; c'est pourquoi les chiffres contenus dans le tableau XVI relatif à la consommation globale par tête font état de production totale de chaque campagne, diminuée des quantités correspondant aux pertes subies au cours des opérations de concentration : ces chiffres ont été empruntés à l'ISCE pour la période allant jusqu'à la campagne 1966-67 et sont le résultat d'estimations pour la campagne suivante.

La consommation totale est passée de 53,6 millions environ pour la campagne 1963/64 à 61,4 millions environ de litres pour la campagne 1967-68 : la consommation par tête est passée de 105 à 116 litres.

Cette tendance à l'augmentation s'explique non seulement par l'accroissement normal de la population, qui se chiffre à 2 millions de 1964 à aujourd'hui, mais aussi par l'augmentation du revenu par tête qui, en

élevant le niveau de vie de la population a offert du même coup la possibilité d'augmenter les dépenses consacrées à l'achat de produits alimentaires. L'augmentation du revenu par tête n'aurait pas suffi en elle-même à déterminer un accroissement de la consommation de vin s'il n'y avait pas eu simultanément une amélioration de la qualité des "vins de table" italiens. Comme nous l'avons déjà indiqué, les industries spécialisées dans la mise en bouteilles de "vin de table" se sont fortement développées dans notre pays, grâce à une propagande efficace et à un réseau de distribution directe très étendu, contribuant ainsi de façon notable à l'accroissement de la consommation de ces catégories de vins par les habitants des villes.

Cette tendance à l'expansion devrait se poursuivre dans l'avenir et il ne semble pas qu'il y ait lieu de craindre la concurrence des autres boissons alcooliques, dont la consommation, si elle s'est accrue au cours des dix dernières années (voir tableau XVII)(1) dans une proportion supérieure à celle du vin, ne saurait modifier de façon sensible des habitudes alimentaires profondément enracinées dans notre pays.

Malgré la progression de la consommation du vin, on a pu noter une certaine augmentation des stocks de fin de campagne, qui est devenue plus sensible à partir de la campagne 1965-66. C'est cette constatation qui a fait estimer à certains que la production en Italie évolue vers une situation excédentaire. Cette thèse ne semble pas toutefois trouver une confirmation dans la situation actuelle et encore moins dans les perspectives futures.

Il convient en effet de tenir compte du fait que l'augmentation des stocks au cours des trois dernières années considérées doit être attribuée au concours de diverses circonstances, à savoir :

- Au cours de la campagne 65/66, les quantités envoyées à la distillation (cf. tableau XVI, poste "Transformation") ont diminué d'environ 3 millions d'hectolitres par rapport à la campagne précédente ;
- La conservation plus longue du vin en vue de son vieillissement, qui a été rendue obligatoire par l'extension progressive à un nombre croissant de crus de la reconnaissance d'appellation contrôlée, a eu pour conséquence de retirer provisoirement du marché une partie importante de la production des vins de qualité ;

(1) p. 141

- Au cours de la campagne 67/68, on a enregistré une très forte production due à une vendange exceptionnelle, alors que les exportations italiennes n'ont augmenté que d'un demi million d'hectolitres et que les quantités de vins envoyées à la transformation sont restées à peu près au niveau de la campagne précédente. Il est vrai que, dans ces deux années, on a constaté une augmentation considérable de la consommation globale et par tête, mais celle-ci n'a pas été suffisante pour absorber l'augmentation de la production qui, répétons-le, a été exceptionnelle (production qui a en revanche diminué lors de la campagne 68/69), cette augmentation entraînant un gonflement temporaire des stocks à la fin de la campagne 67/68, déjà partiellement amplifiés par les quantités de vins de qualité conservées en vue de leur vieillissement, comme il a été dit plus haut.

Mais il convient également de noter que les possibilités d'exportation sur les marchés étrangers ont été jusqu'ici fort limitées du fait de la fixation par certains pays de contingents pour leurs importations. Sur la moyenne des campagnes allant de 1963-64 à 1968-69, les exportations italiennes n'ont absorbé que 4 % environ de la production moyenne de ces mêmes années en passant par les valeurs extrêmes de 2,2 et de 2,7 millions d'hl. Les quantités en question étaient destinées pour environ 60 % aux pays de la CEE, la République fédérale d'Allemagne étant en l'occurrence l'importateur principal. (tableau XVIII)(1).

Etant donné le niveau relativement modeste de la consommation par tête en Allemagne fédérale et dans les autres pays de la Communauté, France non comprise, il semble que les producteurs italiens puissent raisonnablement envisager la possibilité d'accroître leurs exportations vers la Communauté.

1.8. Formation des prix

Il n'existe pas en Italie un système de prix fixés à l'avance par le commerce en gros des vins. Le jeu de l'offre et de la demande sur le marché libre détermine la formation des prix pour les divers types de vin aux différents stades des échanges. Etant donné les structures de l'offre existantes, les marchés les plus significatifs sont ceux du premier stade des échanges, c'est-à-dire celui où se rencontrent le producteur de vin et le premier acheteur. Toutefois, quelques marchés terminaux des grands centres de consommation, tels que Milan, et à un degré moindre Vérone et Rome, fournissent également des indications

(1) p. 142.

intéressantes pour la connaissance du marché vinicole italien.

Pour un exposé des caractéristiques des différents marchés on se reportera aux paragraphes ultérieurs, consacrés à l'analyse des principales régions. Les prix qui se forment sur le marché aux différents stades des échanges sont relevés par des commissions spéciales constituées par les Chambres de Commerce de chaque province. Ces commissions groupent en général des représentants des diverses catégories d'agents économiques: viticulteurs transformateurs isolés et associés, industriels, grossistes et également, dans les marchés de consommation, des représentants du commerce de détail.

La fonction des commissions créées par les chambres de commerce (Commissioni Camerali) dans la constatation des prix peut être consultative ou délibérative, mais lesdites commissions sont de toute façon généralement assistées par le responsable de l'Office statistique de chaque Chambre de commerce, qui suit les directives données par l'Institut central de statistique en matière de constatation des prix.

Les prix relevés par les commissions sont transmis par l'Office statistique de la Chambre de commerce à l'administration centrale de l'Etat (ministère de l'Agriculture et des Forêts et Institut central de statistique) et sont publiés dans des mercuriales spéciales paraissant une fois par semaine ou une fois par mois. Ces mercuriales publient généralement les prix minimum et maximum enregistrés sur l'ensemble des transactions effectuées sur chaque place, ces prix s'entendant au degré hecto, au quintal ou à l'hl pour les vins de table (selon les usages des divers marchés) et quelquefois au litre pour les vins d'origine ayant vieilli quelques années. Les conditions de vente et de paiement peuvent varier d'une place à l'autre, mais chaque chambre de commerce indique les prix publiés dans ces mercuriales conformément aux conditions qui règnent dans la zone de son ressort.

Comme les constatations des prix sur les marchés vinicoles ont lieu en règle générale une fois par semaine et précisément le jour de marché, la publication des prix en question a en outre une valeur indicative pour les agents économiques dans les échanges effectués les autres jours de la semaine ou bien hors marché. De toute manière, les prix publiés dans les mercuriales n'ont pas de caractère obligatoire pour les parties contractantes.

Pour les moûts, non fermentés et fermentés, les prix s'entendent au degré alcoolique "atteint" et "en puissance", c'est-à-dire qu'ils tiennent compte à la fois du degré alcoolique et du degré de sucre.

Pour les raisins - là où il existe un marché de raisins de cuve pendant la période des vendanges - les prix s'entendent au quintal. Dans certaines régions, les contrats portant sur les raisins de cuve sont établis sur la base de prix calculés d'après la moyenne des cotations des raisins publiées dans les mercuriales du marché où la vente s'effectue.

Chap. 2 - CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION ET DES MARCHES DANS LES

PRINCIPALES REGIONS VITICOLES

Ainsi que nous l'avons vu dans le Chapitre 1, la culture de la vigne pour la production de raisin de cuve est largement répandue sur tout, ou presque tout le territoire du pays. Cependant, puisque l'on voulait mettre en relief les aspects de la production et de la commercialisation qui caractérisent le marché italien des "vins de table", il est apparu opportun de concentrer cette étude sur les régions productrices qui exercent une influence prépondérante sur les activités commerciales portant sur cette catégorie de vins ou qui connaissent des situations particulières. C'est ainsi que nous avons exclu de la présente étude certaines régions qui, bien que fournissant une production vinicole d'une certaine importance - comme les Marches, la Campanie, les Abruzzes, Molise et la Calabre - ne sont pas représentatives du marché national parce qu'elles subissent l'influence de l'évolution de la commercialisation sur les places "pilotes" d'autres régions, qui sont celles que nous examinons ici.

De même, nous n'avons pas pris en considération une importante région productrice comme la Toscane, du fait que sa production est constituée pour la plus grande partie de "vins d'origine", c'est-à-dire de vins qui ont déjà obtenu la reconnaissance de l'appellation contrôlée ou de vins de qualité particulière auxquels a été accordée l'appellation d'origine "simple".

2.1. - Piémont

2.1.1. - Structure de la production

a) Exploitations viticoles

Le Piémont est la région qui présente le plus fort indice de concentration d'exploitations pratiquant la culture spécialisée de la vigne. En effet, sur 1.427.409 exploitations dénombrées par l'ISTAT lors du recensement général de l'agriculture de 1961, 12 % environ (soit 172,140 unités) ont été localisées dans cette région. Ce chiffre est significatif, bien qu'il ne soit pas récent,

et reste valable aujourd'hui si l'on tient compte du fait que les premiers résultats publiés par l'ISTAT à la suite de l'enquête sur la structure des exploitations agricoles conclues en décembre 1967 révèlent une diminution sur l'ensemble du territoire national de seulement 10 % du nombre total des exploitations.

Le plus fort indice de concentration numérique s'accompagne de l'indice de dispersion le plus faible (après celui des Pouilles), comme le montre la stratification en pourcentages des exploitations par classes d'importance. Cette stratification met en évidence le fait que, sur 172.140 exploitations pratiquant la culture spécialisée de la vigne, 76,4 % seulement (soit 8 % de moins que la moyenne italienne) ont une surface ne dépassant pas un hectare de vignes, tandis que 20,3 % disposent d'une surface viticole comprise entre 1 et 3 ha et que 3,3 % cultivent la vigne sur une superficie supérieure à 3 ha.

La superficie plantée en vignes comprise dans les 76,4 % d'exploitations incluses dans la première catégorie de grandeur (jusqu'à 1 hectare) représente 35 % des vignobles existants dans la région. Elle est donc supérieure à celle que l'on constate dans les Pouilles et même en Sicile. Inversement, la superficie plantée en vignes représentée par les 20,3 % des exploitations de la deuxième catégorie (de 1 à 3 ha), et qui constitue 45 % des vignobles de la région présente le plus faible indice de dispersion de toutes les exploitations viticoles italiennes comprises dans cette catégorie.

On peut donc conclure, compte tenu également des pourcentages relatifs à la troisième catégorie d'exploitations, que la viticulture piémontaise repose sur des exploitations de taille moyenne correspondant à celles que l'on trouve généralement dans les zones où se sont développées les caractéristiques des cépages et, par suite, des vins.

b) Superficies

Les aspects les plus intéressants que l'on peut retirer de la dynamique des investissements sont mentionnés dans les tableaux II, III, IV, XIX et XX. En 1968, la superficie spécialisée dans le Piémont était d'environ 134.000 hectares "en exploitation", auxquels on doit ajouter environ 3.000 hectares qui ne sont pas encore exploités ainsi que 7.500 hectares à culture mixte. Ces investissements font du Piémont l'une des plus importantes régions viticoles du pays et ce fait peut être exprimé en quelques chiffres : en 1968, il représentait environ 13 % de la superficie italienne spécialisée " en exploitation" et 9 % de la superficie " non encore exploitée".

L'évolution enregistrée au cours de la période 1961 - 1968 fait apparaître une diminution, notamment en ce qui concerne les vignobles qui ne sont pas encore en exploitation. Si l'on prend pour base l'indice 100 en 1961, les chiffres soulignent le caractère de cette évolution : pour la superficie spécialisée "en exploitation" on constate dans le Piémont une diminution faible mais constante (1962 = 99,2 ; 1965 = 96,9 ; 1968 = 94,6) et pour la superficie "non exploitée", une diminution également constante mais plus forte (1962 = 90,3 ; 1965 = 74,6 ; 1968 = 57,0) alors que, pour la superficie en culture mixte, toujours sur la base de l'indice 100 en 1961, l'évolution a été la suivante : 1962 = 94,5 ; 1965 = 59,3 ; 1968 = 41,3.

Les modifications de la superficie piémontaise en exploitation ont été presque nulles dans les années 1961 à 68 (de 13,6 à 12,8 %) alors que la superficie "non exploitée" est tombée de 16,5 à 9,1 %.

En ce qui concerne la superficie en culture mixte le pourcentage intéressant le Piémont est minime (toujours inférieur à 1 %). Cependant, on constate ici une diminution (1961 = 0,7 ; 1964 = 0,6 ; 1968 = 0,4).

L'indice progressif de vieillissement des cépages est précisément mis en relief par l'écart entre les indices de la superficie "en exploitation" et de la superficie "non exploitée". D'une manière générale, on a constaté que la réduction de la superficie exploitée, consécutive à l'abandon de terres marginales (surtout dans les régions montagneuses) n'a pas été accompagnée du processus inverse de rajeunissement.

c) Patrimoine viticole

L'autre aspect intéressant qui mérite d'être examiné est celui qui concerne le patrimoine viticole piémontais.

Sur 6.906 millions environ de pieds de vigne à raisins de cuve dénombrés par l'ISTAT en 1964 (tableau VI), environ 9,5 % -soit 647 millions - se trouvent dans le Piémont, 96 % se trouvant groupés dans 29 cépages bien identifiés et les 4 % restants appartenant à d'autres cépages à l'identité mal établie.

Cette dispersion apparente du patrimoine viticole se traduit par une orientation bien précise de la culture vers la production typique, que nous révèle le tableau VII, qui montre que les 647 millions de ceps sont répartis à 70 % entre le "Barbera" (52 %) et le "Dolcetto" (18 %). Les

autres cépages sont représentés par le "Freisa" pour 7,5 %, le "Moscato Bianco" pour 4,9 % et enfin par le "Nebbiolo", le "Cortese" et le "Bonarda" pour 7 % au total.

d) Délimitation géographique régionale

La viticulture piémontaise se concentre dans les provinces d'Asti, Alexandrie et Coni, c'est-à-dire dans les anciennes zones d'alluvions, les collines de moraines, et les collines subalpines et les collines du Montferrat.

Dans la province d'Asti en particulier, plus d'un tiers de la superficie est consacré à la culture spécialisée intensive de la vigne, donnant lieu à un renouvellement continu des ceps, bien qu'une certaine contraction ait pu être enregistrée ces dernières années dans des zones où la faible productivité et le coût élevé de la production ne trouvent pas une compensation dans les prix des vins, d'une qualité pourtant estimable.

2.1.2. La production vinicole et ses caractéristiques

a) Evolution de la production

La production vinicole piémontaise se caractérise par une tendance résolument négative, sans que toutefois, cette régression soit proportionnelle à la diminution des surfaces.

On constate en effet à la lecture du tableau IX¹⁾ entre la moyenne des trois premières années considérées (1958/60 = 7.466.000 hl) et la moyenne des trois dernières années (1966/68 = 6.576.000 hl) une différence négative d'environ 890.000 hl. Toutefois, comme la participation de cette région à la production nationale de vin est restée à peu près constante (environ 11 à 9 %, cf. tableau XIII²⁾) malgré un accroissement, certes limité, mais progressif de la production italienne, on ne peut parler d'une diminution de la production piémontaise ; il s'agit plutôt de reconversion des surfaces, d'abandon de terres marginales, de glissement des cultures de montagne vers la plaine et les zones de collines et d'abandon de vieux cépages anti-économiques, c'est-à-dire d'un ensemble de processus comportant nécessairement des temps morts et des contractions

b) Caractéristiques de la production

Pour une analyse quantitative et qualitative de la production vinicole piémontaise, il est nécessaire de s'appuyer sur une donnée moyenne. Dans notre perspective, la donnée moyenne la plus adéquate est la production moyenne des trois dernières années, (tableau IX) à la fois parce que c'est celle qui présente l'écart le plus faible avec la moyenne des dix années et parce que certaines caractéristiques d'orientation vers la culture des vins typiques et certaines caractéristiques de destination ne

(1) p. 133 (2) p. 137

sont apparues de façon marquante que depuis quelques années.

Il convient de préciser avant toute autre chose que l'ensemble de la production vinicole piémontaise provient de raisins et des mélanges de raisins (uvaggi) à forte teneur en sucre et en tannin et qu'il en résulte des vins de 12 à 13 degrés alcooliques, de goût variable, mais généralement corsés et capables d'un vieillissement prolongé (un exemple typique est le vin de Barolo qui peut atteindre un vieillissement de 10 ans), tandis que les vins blancs propres à accompagner le poisson (produits surtout dans les communes de Novi et Tortona dans la province d'Alexandrie) et de dessert (les fameux muscats des communes de Caneili, S. Stefano Belbo et Alba) représentent à peine un dixième de la production totale.

Mais la caractéristique la plus importante des vins piémontais est la distinction entre vins à appellation d'origine (simple et contrôlée) et en "vins de table".

A cet égard le Piémont peut être considéré comme l'une des premières régions de production de vins typiques de qualité. Les éléments dont nous disposons permettent d'estimer sa position à environ 40 % du total (1).

Si l'on prend pour chiffre de production totale la moyenne arrondie des trois dernières années, qui est de 6.600.000 hl, on peut estimer la quantité de vin d'origine à environ 2.600.000 hl, répartis comme suit :
- Barbera 65 % ; Muscat d'Asti Spumante 20 % ; Barolo 3 % , et 12 % environ pour les Barbaresco, Brachetto, Carema, Cortese, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Ghemme et Nebbiolo d'Alba, pris globalement.

Les 4.000.000 d'hl restants constituent la masse des "vins de table" obtenus avec les "uvaggi rouges", qui sont des mélanges de raisins provenant parfois de localités différentes.

Cette quantité comprend également les vins cités plus haut dans la liste des vins d'origine, mais provenant de zones non prises en considération pour la protection du nom.

(1) La méthode que nous avons adoptée pour établir une estimation quantitative au niveau national et au niveau provincial des différentes catégories de vins (c'est-à-dire : vins de table, dits de consommation courante, vins de coupage et vins à appellation d'origine) a consisté pour nos fonctionnaires à intervenir directement auprès de certains producteurs isolés ou associés ainsi qu'auprès de grandes entreprises commerciales dans les principales zones de production et de commercialisation.

C'est ainsi qu'un tiers seulement de la production régionale de Barbera, estimée à 3.000.000 d'hl environ, reçoit l'appellation d'origine, les 2.000.000 d'hl restants étant commercialisés comme "vins de table".

2.1.3. Structure de l'offre

L'offre est comme chacun sait la partie de la production acheminée vers ses diverses destinations, l'autre partie étant la quantité consommée directement par les producteurs. Cette dernière quantité est fonction du degré de morcellement de la culture, le volume de vin destiné à la consommation familiale étant plus important que le morcellement est plus accentué. Nous avons déjà indiqué au paragraphe 2.1. que ce morcellement n'atteint pas dans le Piémont un degré anormal et que la viticulture spécialisée se concentre au contraire dans des exploitations de taille moyenne. Ces indications et les données relatives à la consommation par tête (paragraphe 1.5 et 1.7) permettent d'évaluer la proportion moyenne absorbée par l'autoconsommation comme égale à la production provenant par l'ensemble de la culture mixte de la région (environ 200.000 hl) et par la culture spécialisée concentrée dans les exploitations dont la superficie ne dépasse pas un demi-hectare. Si, donc, on évalue à 17 % (soit 1.100.000hl) la part prise par l'autoconsommation, on aboutit à une production annuelle moyenne commercialisable proche de 5.500.000 hl.

La contribution des différentes catégories de transformateurs à la production de cette quantité de vin est assez inégale : la plus importante est celle des viticulteurs transformateurs isolés qui assurent à eux seuls, la transformation d'environ 63 % du vin produit dans la région ; les caves coopératives y participent pour 21 %, les chais pour 0,7 % et les transformateurs non viticulteurs pour 15,1 %. Ces pourcentages reflètent d'une part les solides traditions oenologiques des viticulteurs transformateurs isolés, lesquels produisent la majeure partie des vins à appellation d'origine, d'autre part la vieille tradition coopérative, toujours vivace chez les agriculteurs piémontais.

Le pourcentage non négligeable de vin fabriqué par les transformateurs non viticulteurs s'explique par le fait que cette région est celle où est implantée la majorité des grandes firmes italiennes de fabrication du vin.

Pour suivre les circuits de distribution de l'offre, il est nécessaire de préciser que sur les 5.500.000 hl commercialisables en moyenne de la région, une certaine quantité (environ 500.000 hl, soit de 10 à 11 %) représente l'approvisionnement direct des consommateurs qui gravitent pour diverses raisons autour des lieux de plus grande production ; cette quantité n'apparaît donc pas sur les marchés de la région.

En résumé, la configuration de l'offre est la suivante :

- Production totale	hl 6.600.000
- Autoconsommation	hl 1.100.000
- Approvisionnement direct des consommateurs	hl 500.000
<hr/>	
- Production totale mise sur le marché	hl 5.000.000

Sur ce total une quantité égale à 5-6 % (soit 300.000 hl) prend le chemin de l'étranger (Amérique du Nord, et du Sud, Suisse, France, Allemagne, Scandinavie, Angleterre et Egypte) ; 50 % restent à l'intérieur des limites régionales (2.500.000 hl) et les 44 % restants (2.200.000 hl) sont écoulés sur les marchés des autres régions ; en Lombardie et en Ligurie principalement.

2.1.4. Commercialisation

Il y a lieu de distinguer en premier lieu entre les divers types de produits qui font l'objet d'échanges à diverses époques de l'année.

Pour les raisins, la commercialisation coïncide avec l'époque des vendanges (mi-septembre octobre), mais son importance est faible sur le marché des "vins de table" du Piémont, car les quantités en cause sont au total limitées et il s'agit le plus souvent des raisins de cépages typiques utilisés dans la préparation de vins d'origine. Les années où la vendange est abondante et le produit de qualité inférieure - et où par conséquent les prix sont bas - les viticulteurs tendent à livrer aux caves coopératives et aux chais des quantités de raisin plus importantes.

Pour les moûts, la commercialisation est limitée à la période fin octobre-novembre et porte sur les moûts propres à la production de tous les types de vin piémontais. L'offre de moûts est représentée, pour l'essentiel, par les viticulteurs producteurs isolés et, à un degré moindre, par les Caves coopératives ; la demande vient des oenopoli et, principalement, des transformateurs non viticulteurs.

Le marché des moûts est étroitement lié au marché des vins ; il est néanmoins intéressant d'en suivre l'évolution, dans les années de vendange plus abondantes, aux mois d'octobre-novembre, c'est-à-dire lorsqu'une plus forte pression des moûts non fermentés et fermentés se fait sentir.

Pour les vins, la commercialisation commence à la mi-novembre et se prolonge sur toute l'année jusqu'à la mise sur le marché du vin nouveau de l'année suivante. La commercialisation au premier stade des échanges (de producteur à premier acheteur) peut par contre se prolonger plusieurs années pour les vins à appellation d'origine contrôlée que le producteur conserve quelquefois au-delà même du délai de vieillissement prescrit par la loi.

La rencontre entre l'offre et la demande dans la première phase des échanges peut se produire comme pour les moûts, indifféremment sur les lieux de production et sur les marchés à la production de la région.

Les principaux marchés de la première phase des échanges sont :

- a) - Asti : C'est là le marché à la production le plus important du Piémont. L'essentiel des transactions s'effectue le mercredi sur la place du marché général d'Asti et se déroule sur la base d'un échantillon, sans préjudice d'une vérification ultérieure du lot tout entier. Une dégustation du vin à la cave du propriétaire est également prévue.

Volume des échanges : La quantité moyenne de vin traitée par campagne oscille autour de 2,5 millions d'hl, provenant en majorité de raisins produits dans la province. On négocie également à Asti du vin produit dans les provinces d'Alexandrie, de Coni et dans d'autres provinces piémontaises, en quantités toutefois limitées, qui ne dépassent généralement pas 10 % du volume total des échanges effectués en un an sur le marché d'Asti. La moitié environ des vins vendus sur cette place est constituée par des vins d'origine, dont les plus importants sont le Barbera, le Barolo, le Barbaresco, le Brachetto, le Grignolino, le Muscat d'Asti et l'Asti Spumante. L'autre moitié se compose de "vins de table" représentés le plus souvent par le Barbera ordinaire et quelques autres vins rouges ordinaires.

L'offre est fournie par des viticulteurs

rencontre entre les deux parties contractantes. D'autres quantités de vins sont offertes par les Caves coopératives, les oenopoli et des entreprises de vinification de moyenne dimension. Ces dernières catégories non seulement utilisent les services d'intermédiaires, mais envoient également sur le marché leurs propres représentants.

La demande émane principalement des entreprises de vinification et de certains grossistes qui procèdent parfois au traitement ultérieur et à la mise en bouteilles des vins achetés par eux. Il faut également signaler comme acheteurs sur le même marché des représentants des coopératives vinicoles.

Conditions de vente et paiement

Ces conditions varient habituellement suivant la nature de l'agent économique qui représente l'offre : c'est ainsi que les viticulteurs transformateurs isolés vendent normalement franco cave du producteur avec paiement à la livraison, que les Caves coopératives et les oenopoli vendent eux aussi franco lieu de destination avec paiement à la livraison ou à la présentation de la facture et que les transformateurs non viticulteurs vendent presque toujours franco lieu de destination avec facilités de paiement.

Constatations - La Chambre de Commerce d'Asti a constitué une Commission spéciale des prix, dont font partie les différentes catégories d'agents économiques : producteurs individuels et associés, transformateurs non viticulteurs, commerçants et intermédiaires. Les membres de la Commission constituée par la Chambre de commerce relèvent les prix minimum et maximum obtenus sur le marché du matin. Ces prix sont indiqués par quintal de marchandises en vrac rendues franco cave ou établissement du producteur, livrables immédiatement, paiement comptant, impôt sur le chiffre d'affaires non compris. Pour les vins à appellation d'origine contrôlée les prix peuvent être indiqués par litre et, pour le vin millésimé, il peut même s'agir de la valeur par bouteille.

Les prix établis par la Commission sont publiés dans le bulletin hebdomadaire de la Chambre de Commerce et servent en général de référence aux professionnels dans les transactions effectuées hors marché les jours suivants.

b)-Alba (province de Coni) : Il s'agit là d'un marché à la production typique dont l'importance est essentiellement locale et qui offre uniquement des vins à appellation d'origine simple ou contrôlée produits dans les environs immédiats. Les transactions ont lieu le samedi en plein air au marché des vins de la Piazza del Risorgimento d'Alba. Là aussi, les opérations se déroulent sur la base d'un échantillon, sans préjudice d'une vérification du lot à la cave du propriétaire.

Volume des échanges - La masse des affaires traitées dans une campagne entière oscille en moyenne autour de 750.000 hl de vin, provenant presque uniquement de raisins de premier choix produits dans la région d'Alba et les communes limitrophes.

Sur cette quantité totale, environ 700.000 hl sont constitués par des vins d'origine simple ou contrôlée (Barbera di Alba, Barolo, Nebbiolo di Alba, Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Muscat), représentés non seulement par la production de l'année, mais aussi par celle de l'année précédente, conservée par les producteurs pour vieillissement. Les "vins de table" jouent en revanche un rôle minime (la production annuelle totale avoisine les 50.000 hl) ils proviennent de la production locale et leur comportement sur le marché est analogue à celui qu'ils ont à Asti.

L'offre est fournie en grande partie par des viticulteurs transformateurs isolés (assistés ici aussi par des intermédiaires) et par des représentants des Caves coopératives et de quelques commerçants fabricants de vin.

En ce qui concerne la demande, les achats sont effectués par des représentants d'entreprises de vinification et également par de nombreux petits commerçants qui s'approvisionnent sur cette place en vins de la région jouissant d'une certaine renommée et se chargent de les faire vieillir et de les mettre en bouteille avant de les mettre sur le marché.

Conditions de vente et de paiement - Le poids servant de référence dans les transactions est en général celui qui est enregistré à la cave du producteur chez lequel est enlevée la marchandise. Lorsque la livraison ne peut se faire à la cave du producteur, ce dernier est tenu de remettre la marchandise sur une route carrossable. Les frais de mensuration, de pesée et de chargement sont à la charge du vendeur, qui supporte également le coût du transport jusqu'au lieu de livraison de la marchandise. A l'acheteur incombent par contre les frais de déchargement et l'impôt sur le chiffre d'affaires. Le paiement s'effectue en général à la livraison des marchandises.

Constatations - La constatation des prix est assurée par des agents économiques faisant partie de la Commission des prix de la Chambre de Commerce de Coni et qui sont également présent sur le marché d'Alba.

Les prix s'entendent en hl de marchandise en vrac rendue franco cave du producteur avec paiement à la livraison, l'impôt sur le chiffre d'affaires non compris. Les prix maximum et minimum établis en réunion par la commission sont publiés dans un bulletin spécial.

- c) - Alexandrie : marché à la production qui a toutefois une importance locale. Les transactions s'effectuant généralement le lundi, toujours sur la base de l'échantillon, sans préjudice de vérification.

Volume des échanges - Il oscille autour de 600.000 hl par campagne, dont un tiers est constitué par des vins à appellation d'origine (principalement le Barbera du Montserrat) et deux tiers par des vins de table. Le restant de la production de la province d'Alexandrie (environ 1.000.000 hl) est directement offert sur le marché de Milan et, pour une petite partie, sur le marché d'Asti.

L'offre et la demande émanent des mêmes catégories d'agents économiques que celles que nous avons mentionnées à propos du marché d'Asti.

Les ventes s'effectuent généralement sur parole lorsque les parties sont des viticulteurs transformateurs isolés et des négociants, par acte écrit lorsque les quantités en cause sont importantes, comme c'est le cas pour les grosses livraisons faites par les Caves coopératives, les entreprises de vinification et les commerçants. L'usage de la vente au poids s'est établi dans toute la province d'Alexandrie, le quintal tenant lieu d'hectolitre.

Conditions de vente et de paiement - Comme à Asti, les viticulteurs transformateurs isolés vendent leurs marchandises franco cave du producteur avec paiement à la livraison, les caves coopératives et les oenopoli vendent également franco lieu de destination avec paiement à la livraison ou sur présentation de la facture ; les transformateurs non viticulteurs vendent presque toujours franco lieu de destination et accordent des facilités de paiement.

Constatations - La constatation des prix est effectuée par les agents économiques qui font partie de la Commission des prix de la Chambre de Commerce d'Alexandrie et les prix constatés sont publiés dans le bulletin de ladite Chambre de Commerce. Les prix ainsi cotés s'entendent par hectolitre de marchandise en vrac rendue cave ou usine du producteur, avec paiement à la livraison, impôt sur le chiffre d'affaires non compris.

Il existe dans le Piémont d'autres marchés vinicoles, mais leur importance est strictement locale tant en raison du volume des échanges que parce qu'ils reflè

tent pour l'essentiel l'évolution des cours enregistrés sur le marché d'Asti.

Parmi les marchés de moindre importance, nous citerons Coni, Novare et Verceil. Turin peut être considéré à la fois comme un petit marché à la production pour les vins de la région environnante et comme un marché terminal de consommation pour l'approvisionnement de la ville même, mais son importance du point de vue de l'évolution du marché vinicole du Piémont est insignifiante.

Conclusion :

Dans l'optique de la présente étude, on peut conclure que le seul marché sur lequel il y a lieu d'enregistrer l'évolution des cours est celui d'Asti, et cela uniquement en ce qui concerne les "vins de table", c'est-à-dire le Barbera ordinaire et les vins rouges ordinaires.

Il peut être opportun de relever également les cotations des moûts non fermentés et fermentés propres à la fabrication des "vins de table" pendant la période d'octobre-novembre.

2.2. - Lombardie

2.2.1. - Structure de la production

a) - Exploitations viticoles

Le tableau V, dont les données sont empruntées au recensement agricole de 1961 présente une synthèse de la distribution par classes d'importance des exploitations qui pratiquent également la culture de la vigne spécialisée.

L'attention est immédiatement attirée par le chiffre de 87,5 % qui est le pourcentage représenté par les exploitations de taille extrêmement modeste (0,32 ha) comprises dans la première classe d'importance (superficie inférieure ou égale à un ha.), ce qui dénote une dispersion remarquable de la viticulture. Cette situation est due non seulement à la localisation très stricte des surfaces viticoles (surtout dans les zones de collines appennines), mais aussi à la multiplication du nombre des exploitations modestes à usage de résidence, situées aux abords des grands centres industriels, phénomène qui a contribué à consolider la formation d'une classe rurale consacrant à l'agriculture une partie de son temps.

Quant aux 12,5 % restants d'exploitations recensées, elles se répartissent comme suit : 11,1 % dans la deuxième catégorie d'importance (de 1 à 3 ha) et l'infime proportion de 1,4 % dans la troisième catégorie (au dessus de 3 ha).

De tels pourcentages montrent de façon évidente que la viticulture, comme d'ailleurs l'ensemble de l'agriculture de la région, ne présente aucun aspect intéressant sur le plan de la qualité, exception faite de quelques zones bien délimitées, qui feront l'objet d'un commentaire ultérieur.

b)-Surfaces

La stagnation des surfaces spécialisées en production, la forte regression des surfaces non en production et la nette diminution de la culture mixte, telles sont les tendances que fait nettement ressortir l'analyse des données reproduites dans les tableaux II, III et IV.

En effet, pendant dix années, la part prise par la Lombardie dans les investissements viticoles spécialisés dans la production en Italie est restée inchangée (3,9 %); dans le même temps les plantations non exploitées tombaient, toujours en pourcentage du total pour l'Italie, de 4,8 % en 1961 à 3,5 % en 1968, en passant par des valeurs beaucoup plus basses en 1964, 1965, 1966 et 1967.

Enfin, pour compléter le tableau franchement négatif de la situation, rappelons la nette diminution des surfaces de culture mixte qui de 89.522 ha en 1961 est tombée en 1968 à 60.700 ha.

Les causes de cette dégradation sont connues : difficultés croissantes dans le recrutement de la main-d'oeuvre, absorbée en nombre sans cesse plus grand par les activités secondaires et tertiaires (n'oublions pas que la Lombardie qui concourt pour 21 % à la formation du revenu national, s'est imposée comme le centre moteur de toute l'économie italienne), la sévérité grandissante des critères appliqués pour la définition des zones à vocation de monoculture, l'abandon des terres marginales et enfin le processus de renouvellement qualitatif qui semble actuellement animer toute la viticulture italienne.

c) - Patrimoine viticole

L'ISTAT estimait en 1964 le patrimoine viticole de la Lombardie à 157 millions de ceps, dont 82 % groupés en 41 cépages bien identifiés et 18 % (un des plus fort pourcentages enregistrés) représentant des variétés

désignées par l'expression générique "autres cépages".

Pour un parc viticole modeste (2,3 % seulement du total national) l'éventail des variétés cultivées est véritablement remarquable (128 millions de ceps répartis en 41 cépages). Des cépages ainsi distingués, le plus important est le Barbera avec 21,3 % ; suivent dans l'ordre le Nebbiolo (8,2 %), la Croatina (8,2 %), le groupe des Schiave (5 %), des Groppelli (4,6 %) et des Lambruschi (3,3 %).

L'influence des régions limitrophes est évidente ; en effet, le Barbera et le Nebbiolo proviennent du Piémont, le groupe des Schiave vient du Trentin-Haut Adige et les Lambruschi de l'Emilie. La Croatina et le groupe des Groppelli sont en revanche des cépages lombards classiques.

Le coefficient de dispersion élevé des variétés de cépages à raisins de cuve est une conséquence directe de la proportion importante de culture mixte en Lombardie.

d) - Délimitation géographique régionale

Une des caractéristiques de la viticulture lombarde est l'éloignement entre les différentes zones viticoles, véritables flots séparés par de grands espaces où prédomine nettement une agriculture orientée vers d'autres productions.

On distingue ainsi une première région viti-vinicole d'importance dans le Pavésan (collines appennines du Pavésan) dont l'épicentre est Pavie et qui est bordée par les communes de Casteggio, Canneto, Stradella e Broni. Cette zone comprend environ 80% des cultures spécialisées mais non exploitées de la région.

La deuxième région, moins étendue, mais incontestablement plus typique, est la Valtellina, située à l'écart en pleine zone montagneuse de la province de Sondrio, avec les communes de Morbegno et Tirano, connues pour les vins réputés que sont le "Sasella", "Grumello" et "Inferno". Enfin, moins classique, mais tout aussi importante est la zone viticole de plaine qui réunit au sud les lacs d'Isée et de Garde et dont l'épicentre se situe dans la province de Brescia.

2.2.2. - La production viticole et ses caractéristiques

a) - Evolution de la production

Les éléments négatifs soulignés au paragraphe 2.2.1. trouvent une confirmation dans le volume très irrégulier de la production vinicole lombarde. De 3.600.000 hl produits en 1958, la production de vin est en effet tombée à 2.300.000 hl, diminuant donc de 1.300.000 hl, soit de 36,3 %.

Que cette régression de la production ait eu pour cause principale la réduction des surfaces plantées en vigne, est démontré non seulement par l'abandon rapide de la culture mixte, mais aussi par l'arrêt brutal qui s'est produit dans le renouvellement des vignobles. On constate en effet que la diminution de la surface non exploitée s'était concrétisée au cours des dix années considérées par un écart en pourcentage de 25 % avec, dans l'intervalle, des pointes encore plus élevées en 1964, 1965, 1966 et 1967.

Ce dernier détail explique également pourquoi la moyenne des trois années 1958 à 1960 - (3.358.000 hl) - présente avec la moyenne des années 1965 à 1968 - (2.821.000 hl) - un écart positif supérieur à 19 %, alors que la moyenne des trois dernières années considérées dans le tableau IX (soit 2.607.000 hl) est inférieure d'environ 8 % à la moyenne de la période étudiée toute entière;

Il faut enfin noter que ce processus de réduction des surfaces est un premier effet du décret de juillet 1963 relatif à la protection des vins à appellation d'origine. On sait que le but de cette réglementation est l'obtention de vins de meilleure qualité, même si les quantités produites sont moins importantes.

b) - Caractéristiques de la production

Sur le plan de la qualité, la production vinicole de la Lombardie est bien équilibrée. En effet, à la réputation bien établie des vins blancs et des vins rouges de la partie transpadane du Pavésan (Barbacarlo, Buttafuoco, Clastidio, Frecciarossa et Sangue di Giuda), tous très recherchés particulièrement les vins blancs pour la préparation des mousseux, font pendant les austères vins rouges de la Valtellina (Sasella, Inferno et Grumello) qui se prêtent à de longues périodes de vieillissement et les vins plus légers de la zone des lacs (Franciacorta, Lugana, Moniga). Sur le plan de la couleur, les vins rouges prédominent avec un pourcentage évalué à environ 70 %, tandis que le degré alcoolique n'est pas élevé par comparaison aux vins des autres régions : ils oscillent entre 9 et 12° suivant les vins et les années.

En ce qui concerne la distinction entre "vins à appellation d'origine" et "vin de table", la situation est en pleine évolution ; la production vinicole peut être actuellement considérée comme constituée à environ 30 % de vins d'origine et à 70 % de "vins de table".

Les vins pour lesquels est attribuée à ce jour l'appellation contrôlée sont :

- Le Franciacorta rouge et le Franciacorta Pinot, dont les productions peuvent être évaluées à environ 150.000 hl et qui sont obtenus par mélange de raisins de Cabernet, de Pinot, de Barbera et de Merlot, cultivés dans les zones comprises entre le Brescia et le lac d'Isée ;
- Le Lugana, obtenu dans une zone de production assez peu étendue, comprise entre Peschera et Desenzano à proximité du Lac de Garde, dont la production est limitée (10.000) hl ;
- Le Riviera del Garda (ou Moniga), qui provient principalement de cépages de Gropello Gentile cultivés dans les vallées adjacentes à la rive occidentale et à la rive Nord-Ouest du Lac de Garde ;
- Le Cellatica, très connu dans la province de Brescia, et dont la production est estimée à 130.000 hl environ ;
- Le Botticino, également de la région de Brescia, dont la production peut être évaluée à 100.000 hl ;
- Les vins de la Valtellina et de la Valtellina Supérieure (Sasella, Grumella, Inferno) obtenus avec des cépages de Nebbiolo (dont le nom local est Chiavennasca) et dont la production totale est estimée à 60.000 hl environ.

A la liste ci-dessus, qui représente en quantité environ 20 % de la production de la région, il faut ajouter une autre quote-part de 10 % représentant les vins pour lesquels il est prévu de demander la protection du nom d'origine ou pour lesquels l'avis favorable du Comité spécial a déjà été obtenu (par exemple, les vins de la partie méridionale de la Lombardie, qui recevront l'appellation Oltrepo Pavese).

2.2.3. - Structure de l'offre

Pour procéder à l'estimation de la part de la production lombarde effectivement commercialisée, il convient en premier lieu de déterminer la quantité totale ou moyenne de vin produit dans la région et d'en déduire deux postes : l'autoconsommation du côté des producteurs et l'approvisionnement direct des consommateurs.

Etant donné la régression progressive de la production vinicole lombarde enregistrée surtout ces dernières années, le premier élément peut être estimé équivalent à la moyenne de la production des trois dernières années soit 2.600.000 hl.

L'auto-consommation peut être exprimée par un pourcentage assez élevé (environ 22 %) en raison du fort coefficient de dispersion des surfaces, qui explique la proportion considérable de vin produit et consommé par les petits viticulteurs transformateurs.

L'approvisionnement direct des consommateurs, en dépit du fait qu'un grand nombre des zones de consommation entourent les régions viticoles de Lombardie, n'atteint pas un volume méritant d'être pris en considération. En effet, le développement économique très poussé de la région, a pour corollaire des conditions de vie qui ne se prêtent guère à de telles formes d'approvisionnement chez les producteurs. C'est ce que montre le bilan de la production commercialisable qui peut être établi comme suit :

- Production totale	= 2.600.000 hl
- Autoconsommation	= 570.000 hl
<hr/>	
- Production régionale commercialisable	2.030.000 hl
<hr/>	

L'activité de transformation - dans la mesure où elle porte sur la production régionale commercialisable - est répartie entre les différentes catégories de transformateurs dans des proportions qui reflètent une situation analogue à celle qu'on a rencontrée dans le Piémont, la région limitrophe qui a le plus influencé la viticulture lombarde. En Lombardie aussi, en effet, la participation des viticulteurs transformateurs isolés à la transformation en vin des raisins produits dans la région est de loin la plus forte (environ 70 % des 2.030.000 hl de vin indiqués plus haut). Cette activité repose sur une longue tradition dans certaines zones typiques de Lombardie, et dans la partie transpadane du Pavésan elle bénéficie en partie de la considérable expérience oenologique du Piémont tout proche, d'où proviennent également certains cépages prestigieux (par exemple le Nebbiolo et le Barbera) qui donnent des vins d'une qualité remarquable.

La partie restante de la production régionale commercialisable est fournie dans des proportions identiques de 15 % par les Caves coopératives et les transformateurs non viticulteurs, c'est-à-dire les entreprises de vinification.

Toutefois, l'activité de ces derniers ne se limite pas à la transformation des raisins et des moûts de la production régionale. La Lombardie, du fait de son haut degré de développement social et économique et de la forte densité de sa population, est une des régions d'Italie où est consommée la plus grande quantité de vin et présente avec Milan le plus fort volume d'échanges du pays.

Vu l'insuffisance de la production vinicole régionale, on fait venir d'autres régions viticoles italiennes de fortes quantités de moûts fermentés et surtout de "vins de coupage" et de table.

Au total, ces importations se chiffrent en moyenne par 15 millions d'hl annuels, alimentant soit l'activité de transformation des entreprises de vinification (c'est le cas des moûts fermentés et des vins de coupage), soit celle des entreprises commerciales et industrielles spécialisées dans le traitement final du vin acheté et dans le conditionnement de "vins de table" en bouteille avec bouchon de liège ou avec capsule .

Il est donc certain que la contribution des entreprises de vinification et des firmes spécialisées dans la mise en bouteilles à l'offre globale fournie par les marchés de Lombardie (production régionale commercialisable plus arrivages de l'extérieur) est très nettement supérieure aux 15 % indiqués plus haut.

2.2.4. - Commercialisation

Le volume d'échanges réalisé annuellement en Lombardie peut donc être estimé en moyenne, à 17 millions d'hl de vin environ, quantité qui ne passe cependant pas entièrement par les marchés.

Les Caves coopératives, les entreprises de vinification et les firmes spécialisées dans la mise en bouteilles ont donné une forte impulsion, particulièrement ces dernières années, aux organisations de vente directe qui, à travers un réseau étendu, portent les vins de table déjà mis en bouteilles aux détaillants ou aux consommateurs de presque toutes les agglomérations urbaines de la région. Les quantités importées d'autres régions et négociées sur les marchés et principalement sur celui de Milan demeurent néanmoins importantes.

C'est précisément la présence d'un marché tel que celui de Milan qui rend plus aisée que dans d'autres régions la distinction entre les différents types de marché (cf. également page 117) sur la base de la phase des échanges (ou stade de vente) prédominante, c'est-à-dire entre :

- marchés à la production, où les transactions portent essentiellement sur la première phase des échanges (de producteur local à premier acheteur);
- marchés intermédiaires et terminaux des grands centres de consommation, où se déroulent, pour la plus grande partie des marchandises traitées les phases des échanges postérieures au premier stade de vente et comportant la participation de différents agents économiques.

Les premiers marchés (marchés à la production) ne sont pas très nombreux en Lombardie et ont une importance minime en dehors des modestes transactions qui s'effectuent dans les zones de production. Seul, Stradella a une certaine ampleur : le volume des échanges y oscille généralement entre 200 et 300.000 hl de vin par an, offerts pour la plus grande partie par des producteurs de la partie transpadane du Pavésan ; mais son influence reste purement locale et l'évolution des prix subit l'influence des cours enregistrés à Milan.

Au second type de marché appartient précisément Milan, qui, est le marché intermédiaire et terminal le plus important d'Italie. Les jours de marché sont le mercredi et le vendredi de chaque semaine et le lieu est la "Sala contrattazioni" (Salle des transactions) située rue S.Vittore al Teatro et gérée par l'Unione Italia Vini (conditions fixées par un règlement spécial). Le marché dispose de nombreuses installations : 35 boxes, 2 salles de transactions, une salle de dégustation des vins, plusieurs hauts-parleurs, 7 cabines téléphoniques, un service bancaire et un laboratoire de chimie oenologique. Il est en outre doté d'un service d'information très étendu et très organisé, dont les résultats sont condensés dans une publication hebdomadaire où sont indiqués les prix des vins enregistrés dans toute l'Italie et reproduits dans le "Corriere Vinicolo".

Volume des échanges - Pour le marché de Milan, il convient de distinguer entre les chiffres qui y sont faites et le volume réel des affaires qui y sont conclues. Du fait de l'importance de cette place, on y voit arriver les jours de marché des intermédiaires et des représentants des diverses catégories de producteurs qui lancent des offres pour des lots de vin entreposés dans des zones de production parfois très éloignées. Le volume total des lots de vin offerts de provenance extra-régionale est estimé à environ 15 millions d'hl, mais les affaires effectivement conclues sur cette place ne couvrent pas la totalité de ce chiffre, car de nombreux acheteurs, après avoir reçu diverses propositions, se rendent dans les lieux de production où se trouvent les lots offerts à Milan et y établissent dans le lieu même d'origine, les contrats de vente. Les quantités de vin de provenance extra-régionale faisant l'objet de contrats sur la place de Milan peuvent être estimées à 10 % millions d'hl en moyenne par an, auxquels il faut ajouter environ 60 % de la production régionale mise sur le marché, soit en chiffres ronds 1.200.000 hl. Le volume total des échanges se situe en conséquence entre 11 et 11,5 millions d'hl.

Cette quantité se répartit approximativement de la façon suivante :

a) par provenance

- 70 % environ sont constitués par des vins produits dans les régions du Nord de l'Italie (Piémont, Lombardie, Emilie-Romagne, Vénétie) ;
- 17 % environ représentent des vins en provenance des Pouilles ;
- 10 % environ des vins siciliens ;
- 3 % environ des vins d'autre provenance.

b) par destination

- 55 % sont utilisés ou consommés dans la région ou dans la province ;
- 20 % dans le Piémont ;
- 20 % en Vénétie ;
- 5 % en Ligurie.

90 % des vins qui arrivent sur le marché ou qui en sortent appartiennent à la catégorie des "vins de table", les 10 % restants étant constitués par des vins à appellation d'origine.

L'offre est pour l'essentiel fournie par des viticulteurs transformateurs isolés pour les vins de production régionale et, en ce qui concerne les vins produits hors de la Lombardie, par des grossistes importateurs, des transformateurs non viticulteurs et aussi des Caves coopératives.

Les transactions sont, en règle générale, effectuées en présence d'intermédiaires.

La demande émane principalement des grossistes, des détaillants et des représentants de grands établissements industriels et de firmes spécialisées dans la mise en bouteille.

Conditions de vente et de paiement - Il faut distinguer entre les transactions effectuées sur le marché et qui concernent les vins vendus sur la place et celles qui portent sur des vins provenant de l'extérieur.

Les ventes de moûts et de vins offerts sur la place sont basées sur le poids et s'entendent toujours au quintal ou au quintal/degré.

L'acheteur et le vendeur prélèvent chacun un double échantillon : les quatre échantillons sont scellés par les parties contractantes ou par la personne qui a fait office d'intermédiaire. La livraison s'effectue habituellement franco domicile de l'acheteur et, s'il s'agit de lots importants, peut aussi avoir lieu en plusieurs fois avec des délais allant jusqu'à trois mois. L'impôt sur le chiffre d'affaires est à la charge de l'acheteur ;

par contre, les frais de pesée sont payables par le vendeur au moment du chargement et le coût du déchargement incombe à l'acheteur. Le paiement a généralement lieu comptant après vérification de la quantité et de la qualité des marchandises au moment de la livraison.

La commission due à l'intermédiaire est payée par le seul vendeur.

Les transactions concernant les vins entreposés dans une autre région s'effectuent sur la foi d'un échantillon ou sur la base de l'année, des caractéristiques relatives au degré, à l'acidité, à la couleur, au goût, à l'origine, à la mousse etc... Pour les contrats conclus dans les lieux de production, l'acheteur reçoit deux échantillons scellés, dont l'un doit être conservé intact. La livraison des marchandises s'effectue habituellement franco départ lieu de production ou franco gare de Milan ou magasin de l'acquéreur ; le paiement a lieu dans le premier cas au moment du chargement du lot et dans le second cas lors de déchargement, mais toujours après vérification des marchandises. Pour les moûts traités antérieurement au 11 novembre, la clause "atteint" et "en puissance" est appliquée ; autrement dit, il est tenu compte non seulement du degré alcoolique, mais également du degré de sucre. La clause en question est applicable après le 11 novembre pour les vins connus pour conserver toute l'année une proportion notable de sucre. Dans ces types de contrat également, la commission de négociation est à la charge du vendeur.

Dans toutes les transactions, la marchandise est en général en vrac ou dans des récipients fournis par les vendeurs et devant lui être restitués.

Constatations - La Chambre de Commerce établit chaque semaine une mercuriale où figurent les cotations minimum et maximum du marché libre enregistrées par une commission constituée par elle à cet effet. Les prix s'entendent par degré/hecto, par wagon, par camion ordinaire ou par camion citerne chargés à plein, départ Milan pour livraison et paiement immédiats.

Conclusions - On comprend à la lecture de ce qui précède que le seul marché de la Lombardie où la constatation de l'évolution des cours s'impose est celui de Milan, puisque c'est sur cette place que converge la masse de la demande et que celle-ci influence directement ou indirectement divers marchés à la production du pays

Les vins de table et de coupage à prendre en considération sur le marché de Milan sont les principaux vins produits dans les régions, à savoir :

- Barbera ordinaire et vins rouges ordinaires du Piémont ;
- vins rouges et blancs ordinaires de Vénétie ;
- vins rouges et blancs ordinaires de l'Emilie-Romagne ;
- vins rouges du Salento et vins blancs de Martina Franca -Locorotondo et San Severo des Pouilles ;

- vins blancs de Sicile occidentale ;
- vins blancs de Sardaigne.

2.3. - Trentin-Haut Adige

2.3.1. - Structure de la production

a) - Exploitations

Le tableau V permet de constater le caractère accentué de la dispersion de la propriété viticole dans cette région. En effet, sur 26.961 exploitations pratiquant la culture spécialisée de la vigne relevées lors du premier recensement général de l'agriculture (soit 1,9 % du nombre total pour l'Italie) près de 23.000 (soit 85 %) cultivent une superficie viticole ne dépassant pas 1'ha ; le restant se décompose ainsi : 12,7 % d'exploitations disposant d'une taille comprise entre 1 et 3 ha et 2,3 % d'exploitations disposant de plus de 3 ha de vignobles spécialisés.

Ces pourcentages, supérieurs aux données moyennes des catégories correspondantes pour l'ensemble du pays (exception faite de celui qui représente la troisième classe d'exploitations, mais c'est là une confirmation supplémentaire), laissent entrevoir une situation particulière affectant non seulement la viticulture, mais l'ensemble de l'agriculture du Trentin-Haut Adige.

La conformation complexe du sol, le degré de latitude (nous sommes dans la région la plus septentrionale de l'Italie), l'altitude qui en fait un pays entièrement montagnard (tout au moins du point de vue statistique) et, dans la province de Bolzano, le régime juridique particulier appliqué au droit de propriété (indivision) sont tous des éléments dont il convient de tenir compte lorsqu'on recherche la corrélation existant entre les caractéristiques de la structure et les aspects de la production d'un même phénomène économique.

En ce qui concerne la superficie de culture spécialisée dont disposent les exploitations viticoles recensées, on constate que les pourcentages exprimant la répartition de celle-ci ont une évolution inverse de celle observée dans le Piémont pour ce qui touche aux deux premières catégories d'exploitations, alors que les chiffres relatifs à la troisième catégorie figurent dans les deux régions parmi les plus hautes d'Italie.

Cela nous amène à conclure que dans le Trentin-Haut Adige, mais plus particulièrement dans la province de Trente, la viticulture spécialisée est concentrée dans des exploitations de taille très modeste et dont l'indice

de fragmentation (division de l'exploitation en plusieurs corps non contigus) est l'un des plus élevés d'Italie. Ce phénomène explique en autres, l'extension prise par les Caves coopératives.

b) - Superficie

L'évolution de la superficie de culture spécialisée dans cette région au cours des dix dernières années semble indiquer une certaine saturation analogue à celle qu'on remarque dans les autres régions alpestres (Ligurie, Piémont, Vallée d'Aoste et Lombardie). En effet, l'accroissement de la superficie totale des cultures spécialisées est d'avantage dû à l'entrée en production de plantations antérieures à 1961 qu'à la mise en place de nouveaux vignobles.

Ainsi s'explique que l'importante diminution des surfaces non en production n'ait pas donné lieu à une augmentation proportionnelle des surfaces en production, comme le montre les tableaux II, III & IV.

Cette absence de dynamisme peut être rattachée au processus non encore achevé du "glissement" vers le "bas" de la viticulture, qui doit s'entendre aussi bien dans le sens altimétrique (de la montagne à la colline et à la plaine) que dans celui de la latitude (du Nord au Sud).

La conséquence la plus immédiate est l'affaiblissement de la part prise par la région du Trentin-Haut Adige dans le processus de renouvellement de la viticulture italienne (tableau III - pourcentage des surfaces non en production), tandis que, par comparaison avec les autres régions, la part de la superficie viticole en production dans le total national représentée par la viticulture de cette même région demeure à peu près stationnaire.

c) - Patrimoine viticole

Le patrimoine viticole du Trentin-Haut Adige groupe 79,771 millions de ceps, soit 80 % concentré en 21 cépages bien identifiés, dont certains sont caractéristiques de cette région et 20 % environ formant des cépages locaux qui constituent le plus gros de la culture mixte.

Des 21 cépages identifiés, les plus importants et les plus représentatifs sont le groupe des "Schiave" (gros, moyen, doux et gris) qui représente à lui seul 21 % du patrimoine viticole de la région, le groupe des "Pinot" (blanc, gris et noir) qui comporte pour 18,7 % et le "Merlot", avec 13,1 % (Tableau VII).

On note donc aussi pour le Trentin-Haut Adige une orientation très nette du patrimoine viticole vers les cultures typiques, rendue encore plus spectaculaire par la présence d'un nombre élevé de cépages absents des autres régions (Nebbiolo - Pinot Nero - Sylvaner - Teroldego - Veltliner). L'influence des régions limitrophes se manifeste néanmoins par la présence dans le Trentin de cépages caractéristiques de la Vénétie (Merlot - Garganega), de la Lombardie (Groppelli et Marzemino) et de l'Emilie (types variés de Lambrusco).

d) - Délimitation géographique régionale

Bien que, pour la statistique, le Trentin-Haut Adige soit classé comme zone de montagnes, on peut distinguer du point de vue de l'exploitation agronomique les trois zones altimétriques classiques, étant bien précisé, naturellement, que "collines" et "plaines" représentent respectivement des zones à pentes douces et des zones de fond de vallée. On a donc des zones typiques de viticulture de colline avec les pentes de la vallée de l'Adige et de la vallée de Cembra, dans la province de Trente, et les collines qui entourent Bolzano (Santa Maddalena et Caldaro) ; on trouve, par contre, des zones typiques de viticulture de plaine comme la Plaga Rotaliana (dans les communes de Mezzolombardo, Mezzocorona et Grumo) et la Val Lagarina dans la province de Trente.

En tout état de cause, les zones vraiment caractéristiques qui donnent naissance à des produits de qualité sont constituées par les versants de la vallée de l'Adige qui descendent vers le fleuve et par ceux de quelques affluents de celui-ci.

Si l'on remonte en effet de l'extrême Nord du Lac de Garde dans la direction de Trente et de Bolzano, on rencontre d'interminables treilles dites "Pergole Trentine" dont les produits donnent des vins au nom prestigieux comme les Pinot, les Riesling, les Traminer aromatiques, (comme vins blancs) et les Caldaro, Lagrein. Marzemino, Santa Maddalena et Teroldego (comme vins rouges).

Plus au Nord, tout près de la frontière autrichienne se trouvent les vignobles de Sylvaner dont le vin est le premier que dégustent les touristes venus du Nord de l'Europe.

2.3.2. - La production vinicole et ses caractéristiques

a) - Évolution de la production

Le tableau IX fait apparaître les fluctuations annuelles divergentes de la production vinicole de la région, qui peuvent être précisées par une comparaison entre les deux moyennes établies sur les trois premières et les trois dernières années de la décennie considérée.

La différence en valeur absolue - (113.700 hl) - et en pourcentage - (7,8 %) - qui sépare les deux moyennes susindiquées indique un fléchissement général de la production.

Ce fléchissement s'est toutefois manifesté au début des années 60, étant donné que la différence en valeur absolue entre la moyenne des années 1958 à 1968 et la moyenne des trois premières années est positive en faveur de cette dernière (+ 96.000 hl environ), alors que l'écart est négatif par environ 18.000 hl pour la moyenne des trois dernières années.

Cette constatation est renforcée par la stagnation enregistrée dans l'implantation de nouveaux vignobles à partir de 1961.

b) - Caractéristiques de la production

On peut dire sans hésiter en ce qui concerne les cépages de cette région, qu'environ 60 % de la production moyenne de vin (1.300.000 hl) est de couleur rouge, avec parfois une teinte rubis, grenat ou violacée, titre entre 11 et 12° d'alcool et présente une acidité moyenne de 4 à 5 %.

Ce vin rouge a généralement un goût fin, il convient parfaitement pour les rôtis légers et un vieillissement excessif nuirait à ses propriétés organoleptiques.

Les 40 % restants sont constitués par les vins dits blancs (verdolini et paglierini). Le degré d'alcool des vins blancs est dans certains cas supérieur à 12° et son acidité peut atteindre 7 %.

Pour ce qui a trait à la distinction entre vins à appellation d'origine simple et contrôlée et "vins de table", il convient de préciser qu'à ce jour seul le vin "Caldaro" a obtenu l'appellation contrôlée, tandis que, pour les autres, on peut parler d'appellation d'origine simple, laquelle désigne, il est bon de le rappeler, les vins obtenus à partir de raisins provenant des cépages traditionnels des zones de production correspondantes.

D'une production moyenne oscillant au cours des dix dernières années autour de 1.300.000 hl, 50 % environ sont constitué par des vins d'origine. Parmi ceux-ci, le "Caldera" qui compte pour 18 % environ de la production de vins d'origine, le "Teroldego" (25 %), le "Santa Maddalena" (5 %), le "Lagrein" et le "Pinot Nero" (6 % à eux deux). Tous les vins précités sont des vins rouges particulièrement estimés, peu connus sur le plan national, mais jouissant d'une grande renommée dans les pays européens, de langue allemande plus particulièrement.

Dans les groupes de vins blancs de qualité, nous pouvons citer : les "Pinot blanc et gris" qui représentent environ 18 % de la production totale des vins de qualité, le "Riesling", le "Traminer aromatique" et le "Sylvaner" comptant chacun pour 3 %, le "Terlano" et le "Nosiola" avec chacun 6 % et enfin le "Schiava gris de premier choix" qui représente environ 15 % de la production de vins d'origine.

Une position particulière, les distinguant d'un côté des vins d'origine et de l'autre des "vins de table", est occupée par ceux qu'on appelle les "Vini Santi" (vins bénis), mieux connus sous le nom de "Vini passiti", de "Vini di Paglia" et de "Vini Natalini". Ce sont généralement des vins doux, obtenus à partir du raisin "Nosiola", seul ou mêlé à d'autres raisins blancs locaux : leur degré alcoolique (environ 15°) est supérieur à la moyenne régionale et, à la différence des autres vins du Trentin, ils peuvent être soumis à de longues périodes de vieillissement. Ces vins sont particulièrement indiqués pour les desserts à base de fruits et c'est ce qui explique ce courant d'exportation particulier qui chaque année les porte vers l'Autriche, l'Allemagne et, jusqu'à une époque récente, vers la Russie.

Les 650.000 hl de vins restants que produit en moyenne la région constituent la fraction des "vins de table" obtenus principalement à partir de raisins locaux transformés, seuls ou mêlés à d'autres, mais appartenant tous au groupe des raisins "Schiave" (gros, moyen, fin et gris)

2.3.3. - Structure de l'offre

La production totale, diminuée de l'autoconsommation et éventuellement augmentée des quantités de vins ou de raisins et de moûts provenant des autres régions, constitue la production commercialisable, autrement dit l'offre. La présente étude ayant pour objet des situations de marchés existantes, il est nécessaire de partir d'un chiffre de production total - qui comme nous l'avons déjà dit - peut être estimé pour les dix dernières années à 1.300.000 hl. L'indice élevé de fractionnement de la propriété et de dispersion des cultures (voir paragraphe 2.3.1.) détermine dans le

Trentin-Haut Adige une forte augmentation de la quantité consommée par les producteurs comparée à la moyenne nationale de l'auto-consommation. Cette proportion peut être estimée à 30 à 31 % de la production totale de la région, ce qui nous donne, si l'on retire 400.000 hl des 1.300.000 hl de vin produit en moyenne, une production restante effectivement commercialisable de 90.000 hl. La répartition de cette quantité entre les diverses catégories de transformateurs donne les pourcentages suivants, à quelques variations annuelles près :

- Caves coopératives	70 %
- Viticulteurs transformateurs isolés	10 %
- Transformateurs non viticulteurs	20 %

Le pourcentage élevé (70 %) de la production de vin de Caves coopératives est dû à des facteurs historiques autant qu'économiques. C'est en effet justement dans le Trentin-Haut Adige que se fit sentir la première influence de la pensée socio-chrétienne qui créa l'impulsion qui a donné naissance aux associations coopératives. Sur le plan économique, la formule de l'association a trouvé un terrain favorable dans la structure foncière et socio-économique particulière de la région.

Comme nous l'avons exposé plus haut, le morcellement excessif de la propriété a incité les nombreux viticulteurs de la région à s'organiser en coopératives (Caves coopératives) en vue de valoriser leur production. Ainsi s'explique également le nombre élevé des caves coopératives de cette région (47, soit 10 % environ du total national) particulièrement par rapport à la superficie viticole existante (guère plus de 1 % de l'ensemble des vignobles du pays).

Les mêmes raisons qui ont favorisé l'expansion du mouvement coopératif ont déterminé une réduction de la participation des viticulteurs transformateurs isolés, c'est-à-dire des agriculteurs producteurs de vin, à la production vinicole de la région : avec 10 % environ cette participation est la plus faible d'Italie.

La part des transformateurs non viticulteurs (entreprises de vinification) dans la production de la région est en revanche assez appréciable, environ 20 %. Il est à noter, toutefois que cette catégorie traite aussi des raisins, des moûts et des vins provenant de régions limitrophes, principalement de Vénétie. C'est précisément de l'activité des entreprises de vinification (consacrée dans une large mesure à la transformation des produits vinicoles de provenance extra-régionale) que provient la plus grande partie des "vins de table" destinés en quasi totalité aux marchés intérieurs de la région.

Dans la détermination des quantités commercialisable dans le Trentin-Haut Adige - c'est-à-dire de l'offre effective - il faut tenir compte de cet arrivage de l'extérieur, qui n'a cessé de prendre de l'importance ces dernières années.

Le fait que la production des vins d'origine soit écoulée presque en totalité vers les pays de langue allemande et l'incapacité de la production régionale de "vins de table" à pourvoir aux besoins de la consommation - besoins considérables pendant la saison touristique - a poussé les producteurs, et principalement les entreprises de vinification, à se tourner vers les marchés des régions limitrophes pour leur réapprovisionnement en raisins, en moûts et en vins de base. L'ampleur de ces importations varie d'une année à l'autre en fonction des fluctuations de la production régionale sur le double plan de la quantité et de la qualité; mais elle s'élève en moyenne, exprimée en équivalence-vin, à 600.000 hl.

En ce qui concerne la part commercialisée autrement que sur les marchés, c'est-à-dire absorbée par l'approvisionnement direct des consommateurs, il est à remarquer que, dans le Trentin-Haut Adige, elle est fort réduite et peut être estimée à 50.000 hl annuels au maximum.

En faisant la synthèse des remarques qui précèdent; on peut établir le bilan de l'offre comme suit :

- Production totale de la région	hl	1.300.000
- Autoconsommation des producteurs	hl	400.000
- Approvisionnement direct des consommateurs	hl	50.000
<hr/>		
- Production régionale commercialisable (constituée en grande partie de vins d'origine)	hl	850.000
- Arrivages en provenance d'autres régions	hl	600.000
<hr/>		
- Offre commercialisable totale	hl	1.450.000

De l'offre totale commercialisable sur le marché une partie équivalent à environ 50 % en moyenne (soit 700.000 hl) va à l'exportation ; 10 % (soit 150.000 hl) destiné aux centres de consommation des autres régions et les 40 % restants (soit 600.000 hl) est consommé dans la région.

Il convient de faire observer que, dans cette région, on trouve une des plus importantes coopératives de seconde catégorie, la CAVIT, qui recueille une bonne partie de la production des Caves coopératives de la province de Trente, dont elle assure la distribution, soit par l'intermédiaire des marchés, soit par celui de sa propre organisation de

vente au détail. Sur le chiffre total des ventes effectuées par la CAVIT (environ 150.000 hl par an, au cours des dernières années) environ 30 à 35 % sont distribués directement aux détaillants et consommateurs et doivent être déduits des quantités constituant l'offre commercialisable par l'intermédiaire des marchés.

2.3.4. - Commercialisation

Trente et Bolzano se partagent à égalité la quasi totalité du volume d'affaires traité en moyenne en un an. C'est sur ces deux villes que convergent l'offre et la demande, tant dans la première phase des échanges, pour ce qui touche aux produits viti-vinicole de la région, que dans la deuxième phase, pour les raisins, les moûts et les vins en provenance des régions avoisinantes.

Ces deux chefs-lieux sont en outre des marchés d'exportations importants : c'est là en effet que se rencontrent les exportateurs italiens et les importateurs des pays de langues allemande (Autriche, Allemagne et Suisse). Les exportations annuelles se situent en moyenne autour de 700.000 hl, soit 50 % et plus de la production totale de la région.

a) - Trente - Sur ce marché se réalisent et la première phase et la phase suivante, pour les marchandises en provenance d'autres régions. Les négociations se déroulent chaque mardi dans la salle des transactions de Trente (piazzza Vittoria, 9) qui est gérée par la C.C.I.A.A. locale. La salle est équipée de trois cabines téléphoniques et d'un service d'analyse des marchandises. Une particularité du marché de Trente est la fonction remplie par l'institut appelé : Istituto di S.Michele all'Adige, un des plus anciens centres d'expérimentation agricole d'Italie. En effet, en cas de contestation sur le degré d'alcool ou à propos d'altérations éventuelles du lot vendu sur échantillon, la sentence du laboratoire chimique du centre expérimental de San Michele all'Adige est sans appel.

Volume des échanges - Environ 750.000 hl, dont la plus grande partie (environ 2/3) est constituée par des "vins de table" (mixtes blancs, mixtes rouges et schiave); les 30% restants sont des vins à appellation d'origine.

L'offre est fournie pour l'essentiel par les producteurs associés sous des formes diverses, c'est-à-dire soit par les Caves coopératives directement, soit par le CAVIT que nous venons de mentionner. De petites quantités sont également offertes par des viticulteurs producteurs isolés.

La demande émane de grossistes, d'entreprises de mise en bouteilles,

d'exportateurs. Pour les quantités qui ne sortent pas de la région, la demande provient également de détaillants.

Conditions de vente et de paiement - Le produit est généralement offert en vrac ou dans des récipients (fûts ou dame-jeannes) fournies par l'acheteur. L'unité de mesure est le poids ou le degré quintal. Les transactions ont lieu sur la base d'échantillons scellés.

La livraison des marchandises s'effectue habituellement franco cave du producteur lorsque les vendeurs sont des Caves coopératives ou des viticulteurs transformateurs isolés et le paiement a lieu à la livraison, ce qui n'exclut pas le versement d'acomptes si la livraison s'effectue en plusieurs étapes. Si l'offre émane d'industries de vinification, la livraison peut être effectuée franco lieu de destination et le paiement avoir lieu à la présentation de la facture. Pour les produits en provenance d'autres régions la livraison s'entend en général franco lieu de production.

Constatations - Les cotations minimum et maximum atteintes par les marchandises sont relevées par la Commission spéciale de la Chambre de Commerce locale. Ces constatations sont valables pour les conditions appliquées dans la première phase des échanges (du producteur au grossiste), franco départ cave du producteur, marchandises en vrac, impôts sur le chiffre d'affaires non compris. Les prix ainsi relevés sont publiés tous les quinze jours dans le bulletin de la Chambre de Commerce et sont à considérer comme des éléments d'information du marché libre.

- b) - Bolzano - Sur ce marché se déroulent essentiellement des opérations de la première phase des échanges, mais il donne également lieu à des transactions relevant d'étapes de vente ultérieures. Le marché, qui se tient le samedi, est ouvert au public et fonctionne librement. Les transactions s'effectuent, ainsi d'ailleurs qu'à Trente, sans la marchandise, par offre écrite ou verbale, sur échantillon scellé à remettre à l'acheteur.

Volume des échanges - Le volume des échanges tourne autour de 700.000 hl de vin en moyenne, constitué à 60 % de vins d'origine et pour la partie restante, de "vins de table" (Tiroler blanc et rouge, mixtes blanc et rouge, Schiave).

L'offre et la demande émanent des mêmes catégories d'agents également présents à Trente, la seule différence étant qu'à Bolzano la participation de commerçants exportateurs est plus importante, surtout à certaines époques de l'année.

Conditions de vente et de paiement - La livraison des marchandises s'effectue franco wagon, départ station ferroviaire la plus proche du lieu de production, ou franco moyen de transport à la cave du producteur, en cas de transport par route.

Le prix s'entend à l'hectolitre, ou parfois au litre pour les vins d'origine, et est fixé par les parties contractantes toujours avec précision et non sur la base de mercuriales ou de cotes de marchés; lesquelles sont consultées à titre purement indicatif. Le versement d'arrhes n'est pas une pratique usuelle et les modalités de paiement peuvent être : "à la prise en charge de la marchandise" sauf convention contraire ; ou encore "net au comptant" lorsque le paiement intervient, sans escompte, dans les trente jours suivant la livraison des marchandises.

En résumé, on peut conclure dans l'optique de l'objectif de la présente étude que ni Trente ni Bolzano ne peuvent être considérés comme marchés représentatifs, tant en raison de la forte proportion de vins d'origine dans le volume total des échanges (vins destinés dans leur quasi totalité à l'exportation) que du fait que l'offre de "vins de table" (absorbée pour la plus grande partie par la consommation régionale) est sans influence sur les autres marchés du pays. Ces deux considérations rendent donc superflue une constatation des prix auprès des coopératives qui exercent leurs activités soit sur les marchés, soit par l'intermédiaire de leur propre réseau de distribution directe (cf. les indications figurant au paragraphe 3.3. suivant) bien que la part qu'elles prennent dans la commercialisation des vins de la région soit importante.

2.4. - Vénétie

2.4.1. - Structure de la production

a) - Exploitations

En 1961, (date du dernier recensement de l'agriculture) les exploitations de Vénétie pratiquant la culture spécialisée de la vigne étaient au nombre de 115.565, ce qui correspondait à 8,1 % du nombre total des exploitations viticoles en Italie. Elles couvraient une superficie de culture spécialisée de 71.537 ha, soit 7 % de la superficie homologue recensée pour l'ensemble de l'Italie. Ces pourcentages, ainsi que ceux relatifs à la ventilation des exploitations par classes d'importance (présentés au tableau V) indiquent un degré de dispersion de la culture analogue en tous points à la situation moyenne pour l'Italie et une taille moyenne d'exploitation inférieure à la moyenne nationale. Mais le tableau de la structure viticole de la Vénétie ne peut être complet que s'il est tenu compte de la part (60 %) encore considérable de la culture mixte dans la superficie viticole totale, de l'altitude de la région et, enfin, des aires de viticultures. Etant donné que la culture mixte intéresse essentiellement des zones à peu près plates, tandis que les régions classiques de la viticulture spécialisée vénitienne présentent un profil accidenté, on peut conclure que la dispersion prononcée dont nous avons parlé est caractéristique des zones viticoles de collines où se concentre la production de vins de qualité.

b) - Superficie

La dynamique des investissements (tableaux II, III & IV)(1) révèle une forte augmentation de la superficie des cultures spécialisées en production et non en production. En effet, les plantations en production qui en 1961 couvraient globalement 54.893 ha occupaient à la fin de 1968 une surface de 71.964 ha, ce qui correspondait à une augmentation de 30,6%. La Vénétie était ainsi représentée sur le plan national en 1968 par un pourcentage de 6,9% qui dépassait de 1,6% celui enregistré en 1961.

Les plantations non en production ont également connu un rythme d'accroissement remarquable, atteignant à la fin de 1961 un pourcentage (38,3 %) dépassant celui que représentaient les surfaces en production.

L'écart entre les deux taux d'accroissement calculés annuellement et représentés dans le tableau IV par des indices met en évidence un indice de vieillissement des vignobles qui est parmi les plus bas enregistrés dans le nord de l'Italie. On constate néanmoins dans les chiffres indiquant la superficie totale (spécialisée + mixte) une certaine réduction en valeur absolue, l'augmentation des surfaces de culture spécialisée

(1) p. 126, 127 et 128.

(31 % en moyenne) n'étant pas proportionnelle à la régression (47,6 %) des cultures mixtes.

Les causes d'une telle dynamique sont désormais communes aux principales régions productrices de vin, elles résident dans le fait que les viticulteurs s'orientent depuis la mise en vigueur de la loi sur la protection du nom d'origine vers une production de qualité au lieu de chercher à accroître quantitativement leur production.

c) - Patrimoine viticole

En 1964 (année où l'ISTAT a effectué le calcul) le patrimoine viticole vénitien groupait 233 millions de ceps également répartis en vignobles spécialisés et vignobles mixtes. C'est le plus grand parc viticole (après le Piémont) du Nord de l'Italie, avec un degré de dispersion des variétés - (26 cépages représentés par 197 millions de ceps) très proche de celui du Piémont.

Si on examine les différents cépages, on constate que le Merlot est le plus fortement représenté avec 20,1 % du patrimoine régional, suivent par ordre d'importance numérique le Gargenega et le groupe des Rabosi avec chacun 11,4 % et les Corvine avec 4,8 %.

D'autres cépages ont une certaine importance sans pour cela couvrir une superficie notable, parce que leur produit, seul ou mélangé à d'autres, est utilisé dans la fabrication de vins appréciés. Citons le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon avec des pourcentages respectifs de 2,7 % et 1,9 %, le Malinara (2,5 %), le Prosecco (4,5 %) et enfin le cépage Rondinella avec 1,9 %.

La dernière caractéristique digne d'être notée est que tous les cépages dont nous venons de parler sont représentés, par des pourcentages variant entre 50 et 70 %, dans des vignobles spécialisés et se répartissent, toujours dans des proportions supérieures à la moyenne, dans les zones de collines.

Un autre élément atteste que le patrimoine viticole de Vénétie est nettement orienté vers une production de meilleure qualité : en 1964 la proportion de ceps hybrides dans le parc viticole régional était de 8,3 % ; comme ces hybrides forment le plus gros de la culture mixte, il est évident que nombre d'entre eux ont déjà été arrachés lors de la réduction des surfaces viticoles mixtes et ils semblent destinés à disparaître entièrement ou presque entièrement.

d) - Délimitation géographique de la région

Les zones les plus intéressantes du point de vue de la qualité et de la quantité peuvent être localisées dans deux épïcèntres ; l'un à Trévisè (groupant environ 88 % des surfaces viticoles spécialisées) particulièrement dans l'axe Conegliano-Vallobbiadene et dont on trouve des ramifications dans les provinces de Venise, Vicence et Padoue ; l'autre épïcèntre coïncide à peu près avec l'emplacement de Vérone et plus précisément s'étend dans le Soave, le Bardolino , le Valpolicella et la Valpentina.

2.4.2. - Production viticole et ses caractéristiques

a) - Evolution de la production

La réduction en valeur absolue de la superficie complantée en vigne à raisins de cuve, due, comme nous l'avons dit, à une régression des surfaces de culture mixte supérieure à l'extension des surfaces viticoles spécialisées, ne semble pas à première vue avoir freiné la tendance positive de la production.

Si en effet on examine le tableau IX, on constate que la production viticole de Vénétie est passée de 7,9 millions d'hl pour les trois années 1958 à 1960 à 8,8 millions d'hl pour les trois dernières années 1966 à 68, c'est-à-dire qu'on enregistre une progression de 845.400 hl en valeur absolue et de 9,6 en pourcentage. Toutefois, une analyse des productions des différentes années de la période considérée (1958 à 1968) fait ressortir des variations entre une année et la précédente qui, arithmétiquement, s'annulent.

En plus détaillé, nous voyons que les trois années suivant immédiatement 1958 (première année de la série) ont donné lieu à des productions inférieures à celle de l'année en question, faisant s'accumuler un retard de 2.200.000 hl environ. En 1962 en revanche, on a enregistré un accroissement de la production égal à environ la moitié de la production perdue dans les années 1959, 1960 et 1961 ; le retard restant a été plus que récupéré avec la vendange de 1964 qui a valu à la Vénétie sa production maximum (10.700.000 hl). En 1965 cependant, le chiffre de la production est descendu à un niveau jamais atteint auparavant (si on excepte 1961), annulant l'avance prise l'année précédente. Enfin, les productions des dernières années n'ont pas suffi pour compenser le fléchissement notable de la production enregistré en 1965, cela en raison de l'écart négatif constaté pour 1965, lequel a fait perdre l'avance partielle qu'avaient fait enregistrer les années 1966 et 1967.

Le tableau récapitulatif a l'aspect suivant :

ANNEES	Ecart (en milliers d'hl)	
	Négatifs	Positifs
1958	-	-
1959	963	-
1960	171	-
1961	1.040	-
1962	-	1.605
1963	669	-
1964	-	3.265
1965	3.811	-
1966	-	932
1967	-	2.205
1968	1.415	-
Total	-8.069	+8.007

b) - Description détaillée de la production

Les aspects qualitatifs de la production vinicole de Vénétie peuvent se résumer de la façon suivante :

Couleur : les vins rouges prédominent, avec environ 80 % du total et des nuances très riches qui vont du rubis au grenat en passant par le rouge cerise lorsqu'ils sont soumis au vieillissement pendant une période de temps appropriée. Citons parmi les vins rouges : le Bardolino, le Cabernet, le Merlot, le Raboso del Piave, le Valpolicella et le Recioto. Les 20 % restants sont constitués par des vins blancs produits dans des zones fort peu étendues et dont les teintes se présentent suivant une gamme moins riche qui peut varier du jaune paille du Riesling (italien) au jaune citron du Tocai di Lison en passant par le jaune doré du Soave. Le Prosecco, le vin blanc de Conegliano et le vin blanc des Collines Euganei sont d'autres vins blancs à mentionner.

Saveur : Les vins de Vénétie sont tous caractérisés par une saveur très sèche avec dans certains cas une tendance à l'herbacé (par exemple le Cabernet) qui contribue à leur donner un bouquet prononcé. D'autres comme le Bardolino et le Valpolicella ont un arrière goût un peu amer, mais jamais avec excès, car sa teneur en tannin (remarque valable pour tous les vins de Vénétie) est modérée et équilibrée ;

Titre alcoolique : il varie pour les vins rouges entre 11 et 13° et pour les vins blancs entre 9 et 11°.

En ce qui concerne l'importante distinction fondée sur le degré dans la qualité, les vins de Vénétie peuvent être divisés de façon approximative en un groupe, de 30 % de vins d'origine et un autre de 70 % de "vins de table".

Pour la composition du premier groupe, rappelons que les vins qui à ce jour ont obtenu l'appellation d'origine contrôlée sont : le Bardolino, le Soave et le Recioto di Soave, le Valpolicella et le Recioto della Valpolicella, le Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene et le Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene supérieur de Cartizze.

A ces derniers il y a lieu d'ajouter le Cambellara, le Breganze et le Bianco dei Colli Euganei qui ont déjà fait l'objet d'un avis favorable du Comité national spécial.

2.4.3. - Structure de l'offre

Comme nous l'avons mentionné à plusieurs reprises, une évaluation quantitative de l'offre exige que l'on déduise de la production totale une certaine quantité qui, pour deux raisons distinctes n'entre pas dans les grands circuits de commercialisation.

L'une de ces raisons est la consommation des viticulteurs producteurs de vin ; l'autre consiste dans l'approvisionnement direct des consommateurs dans les zones de production et dans la consommation locale. Pour évaluer cette quantité on a eu recours, en l'absence de constatations statistiques systématiques, à des sondages, et on s'est basé essentiellement sur les structures des exploitations et sur l'indice de ruralité. Pour cette raison, les données qui apparaîtront ci-après doivent être interprétées comme des données quantitatives approximatives.

Sur la base des considérations exposées au paragraphe 2.4.2. lettre a) on peut admettre comme niveau annuel moyen de la production totale une quantité voisine de 8.500.000 hl. Compte tenu du degré de dispersion

de la culture spécialisée et de la taille moyenne des exploitations et eu égard au fait que la production provenant des vignobles de culture mixte (dont la qualité est généralement moins bonne) est presque entièrement absorbée par les producteurs, on peut estimer que la part de l'autoconsommation est sensiblement équivalente à la moyenne nationale, c'est-à-dire à 20 % environ de la production totale moyenne de la région.

Enfin, pour arriver au chiffre de l'offre réelle, il reste à isoler les quantités qui échappent au grand circuit de distribution du fait qu'elles sont achetées sur les lieux mêmes de production par les consommateurs et les détaillants locaux. L'indice de ruralité élevé (56 % de la population sédentaire habitaient, d'après les données du recensement de 1961, dans des communes de type rural) qui reste particulièrement accentué dans les provinces de Rovigo, Padoue et Trévise et l'habitude répandue chez les consommateurs de nombreux centres de s'approvisionner directement à la source, permettent d'estimer ces quantités à 9 à 10 % de la production régionale (soit 800.000 hl de vin en chiffres ronds).

Les observations précédentes peuvent être résumées dans le bilan suivant :

- Production totale	= 8.500.000 hl
- Autoconsommation des producteurs	= 1.700.000 hl
- Approvisionnement direct des consommateurs et circuits locaux	= <u>800.000 hl</u>
- Production régionale commercialisable par les grands circuits	= 6.000.000 hl

En comparant les chiffres contenus dans les déclarations de production de vin et ceux de l'ISTAT relatifs à l'activité des Caves coopératives et des Coopératives viticoles, on peut fixer de façon approximative la participation des catégories de transformateurs à la production moyenne effectivement commercialisable de la région :

- Caves coopératives	35 %
- Coopératives viticoles	4 %
- Viticulteurs transformateurs isolés	45 %
- Transformateurs non viticulteurs	16 %

Ces pourcentages peuvent naturellement varier en fonction de la valeur qualitative et quantitative de la production.

La part importante prise par les Caves coopératives dans la production vinicole de la région s'explique moins par leur importance (on n'en dénombre deux fois moins que dans le Piémont) que par leur capacité de transformation (Tableau XIV et XV). En d'autres termes, les Caves coopéra-

tives de Vénétie possèdent une capacité vraiment considérable (environ 4.500.000 hl) leur permettant de traiter en moyenne 3.500.000 quintaux de raisins. Une telle capacité contribue naturellement dans une forte mesure à la stabilité des prix comme au maintien d'un bon niveau de qualité "vins de table", catégorie vers laquelle les caves coopératives de Vénétie orientent plus particulièrement leur production.

Leur expansion a son origine dans le souci constant des viticulteurs de valoriser leur production en proposant au marché une offre moins dispersée et de bonne qualité, ambition que les Caves coopératives leur permettent justement de réaliser.

L'autre catégorie de transformateurs participant à l'activité vinicole de la région pour une proportion majeure (45 %) est celle que constituent les viticulteurs transformateurs isolés, circonstance qui atteste la profondeur et l'ancienneté des traditions oenologiques de la viticulture de Vénétie. Les 20 % restants de vin régional commercialisé sont produits par les chais (4 %) et par les transformateurs non viticulteurs (16 %), c'est-à-dire les entreprises de fabrication de vin. En ce qui concerne ces dernières catégories de transformateurs, il y a lieu de préciser que leur activité transformatrice est en fait considérablement supérieure aux pourcentages indiqués antérieurement si l'on tient compte des fortes quantités de raisins, de moûts et de vins qu'il est nécessaire de faire venir chaque année des autres régions pour satisfaire les besoins des industries locales. Ces quantités, commercialisées pour la plus grande partie sur la place de Vérone, peuvent être estimées, en équivalence-vin, à 3 millions d'hl environ.

2.4.4. - Commercialisation

Il ressort de ce qui précède que la Vénétie, bien qu'étant une région de forte production de vin, réalise un volume d'échanges supérieur à sa production. Sur une période d'un an, ce volume d'affaires, exprimé en hl de vin, oscille en moyenne autour de 9 millions, soit 6 millions provenant de la production régionale commercialisable (qui entre dans les grands circuits) et 3 millions en provenance d'autres régions.

Pour les raisins, la commercialisation est limitée à la période fin septembre-mi-octobre et n'atteint un volume appréciable que dans des zones particulières : les plus importants des raisins de cuve sont ceux de Conegliano Veneto (où les représentants des entreprises de vinification de toutes les provinces de Vénétie s'approvisionnent) et celui de Trévise.

Pour les moûts la période des échanges est nettement plus longue, car les transactions portent également sur les moûts fermentés et non fermentés expédiés du Midi. Dans les ventes de moûts non fermentés et fermentés - qui s'effectuent sur les mêmes marchés que celles des vins - les prix indiqués se rapportent au poids et à la graduation "effectuée et à effectuer", autrement dit, ils tiennent compte à la fois du degré d'alcool et du degré de sucre.

Beaucoup plus importante est la commercialisation des vins, qui s'effectue pour environ une moitié de la production régionale sur les divers marchés à la production, et pour l'autre moitié à Vérone, où également converge la quasi totalité de l'offre des vins de provenance extra-régionale.

Des marchés où la plus grande partie des échanges relève du premier stade de vente (de producteur à premier acheteur) le plus représentatif est Trévise, suivi à bonne distance par Padoue. Parmi les marchés du type mixte, c'est-à-dire dont les opérations portent aussi bien sur la première phase des échanges que sur la suivante, figure Vérone qui non seulement traite le plus grand volume d'affaires de la région - favorisé en cela par sa situation particulière au centre des voies de communication reliant le Sud et le Centre de l'Italie avec les provinces du Nord-Est - mais aussi constitue un des principaux marchés vinicoles italiens.

Marchés à la production

- a) - Trévise : marché à la production typique, tant pour les raisins que pour les moûts et les vins. Le jour de marché est le mardi et le lieu la "Salle des marchés" de Piazza Fiumicelli. Le marché est organisé par la Chambre de Commerce de Trévise et est soumis à un règlement particulier : il est équipé de boxes, de haut-parleurs, de tableaux mobiles et dispose d'un service bancaire et d'un laboratoire d'analyses. Les ventes se font sur la base d'un échantillon, sans préjudice de vérification du lot entier.

Volume des échanges - Le volume des échanges avoisine en moyenne par campagne 2 millions d'hl, qui proviennent de la région de Trévise et aussi, pour une part, des provinces de Padoue et de Venise. Les vins qui arrivent sur cette place consistent pour environ 20 % en vins d'origine, le restant étant fourni par les vins de table parmi lesquels peut être classé le type Raboso rouge-noir bien que ce dernier soit parfois utilisé pour le "coupage pour la couleur" c'est-à-dire pour corriger la couleur des vins.

L'offre est fournie par des viticulteurs transformateurs isolés d'une part et, d'autre part, par les Caves coopératives et les chais ou

leurs représentants. On doit également signaler de ce côté les entreprises de vinification de tailles moyennes. Les transactions se déroulent en général avec la participation d'intermédiaires.

La demande émane d'industries de vinification et d'entreprises de mise en bouteilles, ainsi que de grossistes. Le marché de Trévis est également fréquenté par des représentants de transformateurs isolés et associés du Trentin-Haut Adige.

Conditions de vente et de paiement - Les producteurs individuels et les Caves coopératives vendent leurs produits franco cave du producteur pour marchandise mise sur moyen de transport, dans des fûts appartenant à l'acheteur : l'acheteur verse généralement des arrhes (entre 10 et 20 % de la valeur de la marchandise) et règle le solde à la livraison. Les entreprises de fabrication du vin, les coopératives viticoles et, parfois, les Caves coopératives vendent franco lieu de destination avec paiement à la présentation de la facture.

Constatations - La Chambre de Commerce de Trévis a constitué une Commission spéciale qui groupe les représentants des différentes catégories (producteurs isolés et associés, transformateurs industriels, commerçants et intermédiaires).

Les membres de la Commission relèvent les cotations minimum et maximum, déduction faite de l'impôt sur le chiffre d'affaires : les prix sont indiqués par degré hecto de marchandises en vrac avec paiement à la livraison franco départ cave du producteur. Les prix déterminés par la Commission sont publiés dans le bulletin hebdomadaire de la Chambre de Commerce et ce sont eux qui, en général, servent de référence aux professionnels dans les transactions effectuées les jours suivants, éventuellement en dehors du marché.

- b) - Padoue : marché à la production d'importance provinciale. Il est organisé par la Chambre de Commerce locale et les réunions ont lieu le jeudi dans l'enceinte de la Bourse des marchandises. Les transactions se déroulent sur la base de la dégustation, qui a lieu à la cave du producteur, ou d'un échantillon.

Volume des échanges - Ce marché n'accueille qu'une partie de la production commercialisable de la province : la moyenne par campagne avoisine 800.000 hl de vin ; le restant de la production débouche pour une part sur le marché de Trévis et, pour une part plus importante, sur celui de Vérone. Les vins traités sur le marché de Padoue sont constitués à 10 % par des vins d'origine et à 9 % par des "vins de table".

L'offre est fournie par des viticulteurs transformateurs isolés, des Caves coopératives et des entreprises de vinification d'importance moyenne, assistées le plus souvent par des intermédiaires.

La demande correspond pour l'essentiel aux besoins locaux et, pour une petite part à ceux de la province de Venise. Les acheteurs sont, en conséquence, des commerçants de demi-gros, de petites entreprises de mise en bouteilles et de détaillants.

Conditions de vente et de paiement - Les conditions appliquées sont, en général, identiques à celles en vigueur sur le marché de Trévise.

Constatations - Une Commission spéciale de la Chambre de Commerce (au sein de laquelle sont représentées les diverses catégories de la production et du commerce) relève les prix minimum et maximum pratiqués sur le marché, qui s'entendent par degré hecto, pour marchandise en vrac, avec paiement à la livraison. Ces prix sont ensuite publiés dans le bulletin hebdomadaire de la Chambre de Commerce de Padoue.

Marchés mixtes

Vérone : Comme l'avons déjà dit, le marché de Vérone est le plus important marché à la production de Vénétie, puisque c'est sur lui que converge la moitié environ de la production moyenne commercialisable de la région ; c'est en même temps un des marchés intermédiaires les plus représentatifs d'Italie (échanges s'effectuant aux phases ultérieures au premier stade de vente), car les transactions qui y sont conclues portent sur de fortes quantités aussi bien de vins en provenance d'autres régions que de vins destinés à d'autres régions. Il a donc un rayon d'influence qui s'étend à diverses zones de production et de consommation parfois éloignées de Vérone.

Les réunions sont hebdomadaires ; elles ont lieu le lundi dans la Salle des marchés de la Chambre de Commerce de Vérone, piazza Brà.

Le volume d'affaires annuel moyen dépasse 6 millions d'hl de vin et peut être réparti comme suit :

- par provenance

- 50 % environ en provenance de la province de Vérone et d'autres provinces de Vénétie (dont 1/3 de vins d'origine) ;
- 20 % environ en provenance des Pouilles ;
- 17 % environ en provenance des Marches et de l'Emilie-Romagne ;
- 13 % environ en provenance de Sicile et, dans une faible mesure, de Sardaigne ;

- par destination

- 82 % environ sont consommés ou utilisés dans la région;
- 18 % environ sont expédiés vers le Trentin Haut Adige et la Lombardie.

L'offre est fournie par des agents économiques différents suivant que les vins traités proviennent de la production régionale ou d'autres régions. Dans le premier cas il s'agit de viticulteurs transformateurs isolés ou associés (Caves coopératives ou coopératives viticoles) et, dans une moindre mesure, de transformateurs non viticulteurs. Les échanges de vins de production extra-régionale intéressent des grossistes, des transformateurs non viticulteurs, ainsi que des Caves coopératives des régions qui expédient leurs produits vers la Vénétie. Dans les deux cas, les transactions s'effectuent avec le concours d'intermédiaires.

La demande émane elle aussi de catégories qui diffèrent suivant la provenance du vin. C'est ainsi que pour les vins de provenance extra-régionale on trouve comme acheteurs les transformateurs non viticulteurs (entreprises de vinification), les Caves coopératives et les coopératives viticoles de Vénétie et du Trentin-Haut Adige et, enfin, des grossistes. Pour les vins de la Vénétie, en revanche, la demande est représentée par des entreprises de mise en bouteilles, des grossistes et des négociants de demi-gros, ainsi que des détaillants locaux.

Conditions de vente et de paiement - Elles reflètent, comme il est logique de s'y attendre, les différentes phases des échanges qui se réalisent sur la place de Vérone. Toutes les ventes s'effectuent sur échantillon, mais la livraison a lieu en général franco cave du producteur avec paiement à la livraison, pour les vins produits dans la province ou dans la région, et étant entendu que l'offre émane de producteurs de vin isolés ou associés. La livraison peut, par contre, être prévue franco lieu de destination, tant pour les vins produits dans la région que pour ceux venus de l'extérieur, quand l'offre est fournie par de grandes firmes de fabrication du vin ou par des commerçants. Dans ce dernier cas, le paiement peut aussi s'effectuer à la présentation de la facture.

Constatations - Il n'existe pas de commission spéciale pour la constatation des prix. L'Office statistique de la Chambre de Commerce relève les prix par le truchement des agents opérants sur le marché.

Conclusions - Eu égard à la double fonction du marché de Vérone (à la production et intermédiaire) et à sa large représentativité quant au volume des échanges et des catégories de vin, il apparaît suffisant en ce qui concerne la Vénétie, de relever l'évolution des cours sur cette place seulement. La liste des "vins de table" et de coupage dont les cours seraient ainsi constatés devrait être :

- vins rouges et vins blancs ordinaires de Vénétie ;
- vins rouges et vins blancs ordinaires d'Emilie-Romagne ;
- vins blancs ordinaires des Marches ;
- vins rouges du Salento et vins blancs de Martina Franca - Locorotondo
et San Severo della Puglia ;
- vins blancs de Sicile occidentale ;
- vins blancs de Sardaigne.

2.5. - Emilie-Romagne

2.5.1. - Structure de la production

L'Emilie-Romagne est une des régions viti-vinicoles italiennes où le processus de renouvellement de la viticulture s'est manifesté ces dernières années avec plus d'ampleur, cependant que la production vinicole de la région - qui, jusqu'à une époque récente, était d'une qualité inférieure à celle des autres grandes régions viticoles - s'améliorait également de façon notable.

Le pourcentage de la production vinicole de la région par rapport au total national pour la moyenne des trois années 1966/68 est d'environ 10 % et il est donc légèrement supérieur à celui du Piémont (environ 9 %) et n'est inférieur qu'à celui de la Sicile (environ 12 %), à celui de la Vénétie (environ 13 %) et à celui des Pouilles (environ 17 %). Cette appréciable contribution quantitative ne se retrouve toutefois pas dans les chiffres relatifs à la valeur : en effet, en 1967 année au cours de laquelle la production régionale a fourni plus de 11 % de la production nationale, la participation de l'Emilie-Romagne à la valeur de la production brute commercialisable des produits viticoles italiens représente à peine 8,5% contre 16% pour le Piémont, 18% pour la Sicile, 16% pour la Vénétie et 27 % pour les Pouilles.

Ce décalage a son origine, d'une part, dans la structure des exploitations viticoles de la région et, de l'autre dans le rapport entre cultures mixtes et cultures spécialisées.

a) - Exploitations viticoles

Au 15 avril 1961, date du recensement général de l'agriculture, le nombre des exploitations pratiquant également la culture de la vigne à raisins de cuve en vignobles spécialisés était de 59.042, dont la répartition par province était la suivante :

Plaisance	10.241	17,4 %
Parme	2.544	4,3 %
Reggio Emilie	2.861	4,8 %
Modane	6.811	11,5 %
Bologne	11.038	18,7 %
Ferrare	5.717	9,7 %
Ravenna	8.018	13,6 %
Forli	11.812	20,0 %
	<hr/>	<hr/>
	59.042	100,0 %

Bien qu'un nombre élevé d'exploitations soient concentrées dans certaines provinces où se trouvent les zones viticoles convenant le mieux à la production de vins de qualité, l'importance des exploitations recensées révèlent les éléments qui ont agi défavorablement sur la production de l'Emilie-Romagne jusqu'à une époque encore récente.

Les exploitations de la région représentaient par le nombre et la superficie recensées 4,1 et 2,9 % respectivement des chiffres correspondants pour l'ensemble du pays : comme le montre le tableau ci-dessous, ce sont là des pourcentages sensiblement inférieurs aux données analogues relevées pour les autres grandes régions viticoles :

ITALIE	Superficies recensées des cultures spécialisées	Exploitations viticoles
	100 %	100 %
Vénétie	6,9	8,1
Emilie-Romagne	2,9	4,1
Piémont	12,8	12,1
Pouilles	23,9	11,5
Sicile	18,8	11,8

Cependant, d'autres éléments structurels (toutefois en passe d'être partiellement éliminés) comme ceux qui ressortent de la stratification des exploitations par catégories d'importance, entravaient également la progression de la viticulture d'Emilie-Romagne.

Le fait que 90,4 % des exploitations susmentionnées sont comprises dans la première catégorie d'importance (jusqu'à un hectare) avec une superficie totale de cultures spécialisées égale à 58 % environ du total de la région en 1961 attestait un degré de dispersion de la culture qui figurait parmi les plus élevés d'Italie et qui se situait au niveau des régions d'Italie Centrale où la culture mixte est la plus répandue. En outre, la constatation que les exploitations restantes, comprises dans les deuxième (de 1 à 3 ha) et troisième (au dessus de 3 ha) catégories, représentaient respectivement 8,6 et 1 % du nombre total des exploitations de la région (pourcentages nettement inférieurs à la fois aux données moyennes correspondantes pour l'ensemble du pays et aux chiffres

relevés pour les autres régions prises comme points de comparaison dans le tableau précédent) achève d'éclairer la position particulière de la région dans le contexte national de la production vinicole sur le double plan de la qualité et de la quantité.

Enfin, il ne faut pas oublier que l'Emilie est la région qui compte encore aujourd'hui le plus grand nombre d'hectares de vignes en culture mixte : la superficie consacrée aux cultures mixtes atteignait en 1967 411.332 ha, soit 91 % de la superficie viticole totale de la région et 20 % du total national des superficies occupées par les cultures mixtes.

b) - Surfaces

La situation décrite ci-dessus subit incontestablement l'influence favorable de l'évolution présente, particulièrement en ce qui concerne la dynamique des investissements en culture spécialisée.

Le tableau II permet de constater le rythme de l'accroissement des cultures spécialisées en production enregistré de 1961 à 1968. Leur superficie est passée, dans cette période, de 21.885 ha à plus de 39.000 ha, pour une augmentation de 79 % environ, qui s'est refléchiée en un accroissement régulier du pourcentage représenté par les surfaces de cultures spécialisée en production de la région dans le total national correspondant (2,1 % en 1961 et 3,7 % en 1968).

Mais le processus de restructuration de la viticulture ressort plus clairement de la constatation que l'augmentation de la superficie des cultures spécialisées non en production a été supérieure dans le même intervalle à celui de la superficie en production. En effet, on peut voir au tableau IV l'écart sensible existant entre les indices annuels (base 1961 = 100) des deux superficies en question, écart qui signifie sur le plan pratique un renouvellement des vignobles, basé sur la mise en place de cépages plus productifs tant du point de vue de la quantité que de celui de la qualité.

Le processus de transformation est confirmé et par la nette diminution de la culture mixte, tombée de 619.807 hectares en 1961 à 409.266 ha (-34 %) en 1968 et par les premiers chiffres publiés concernant les superficies inscrites au Répertoire des vignobles (Albo dei Vigneti), dont on sait qu'il constitue la référence de base pour le contrôle des vins à appellation d'origine contrôlée. D'après ces résultats les vignobles qui fournissent l'"Albana di Romagna" et le "Sangiovese di Romagna" (deux des vins romagnols les plus estimés) couvraient à la fin de 1968 respectivement 2.122 et 1.679 ha.

c) - Patrimoine viticole

Le nombre de pieds de vigne de la région, calculé en 1964 par l'ISTAT pour 30 cépages bien identifiés, ainsi que leur distribution par type de culture et par zone altimétrique sont présentés dans le tableau ci-dessous en valeur absolue (milliers de pieds) et en pourcentage :

Zones altimétriques	Spécialisée		Mixte		Total	
	Nombre de ceps	%	Nombre de ceps	%	Nombre de ceps	%
Montagne	5.587	6,1	7.129	6,7	12.716	6,4
Colline	50.091	54,7	30.114	28,2	80.205	40,4
Plaine		39,2	69.629	65,1	105.521	53,2
Total	91.570	100,0	106.872	100,0	198.442	100,0

Il ressort des pourcentages indiqués ci-dessus que la spécialisation viticole est plus accentuée dans les zones de collines, ce qui signifie dans la pratique une production viticole de meilleure qualité. Le pourcentage élevé de cépages observés en plaine est une conséquence directe de la place importante que tiennent les surfaces de culture mixte dans cette région, même si ce dernier type de culture - comme nous avons eu l'occasion de le dire - est en régression.

Pour ce qui est du nombre et de l'importance des cépages, l'indice révélé par le tableau VII est très faible, si l'on considère que quatre cépages seulement sur trente dénombrés groupent plus de 65 % de l'ensemble du patrimoine viticole d'Emilie.

Ces quatre cépages sont les quatre plus fameux de l'Emilie-Romagne, à savoir le Sangiovese, avec 22 % des ceps, le groupe des Trebbiani avec 20,5 %, le groupe des Lambruschi avec 13 % et enfin l'Albana avec 10 %.

Outre les cépages précités, il y a lieu d'en mentionner d'autres qui, s'ils n'occupent pas une fraction notable de la superficie viticole, n'en sont pas moins très importants du fait qu'ils servent de base à la préparation d'autres vins appréciés.

Tel est le cas du cépage "Lancellotta" ou "Ancellotta", qui représente environ 3,5 % du patrimoine viticole d'Emilie. C'est un cépage très apprécié des techniciens, des industriels et des commerçants, car il produit un moût qui; de par ses caractéristiques de couleur et de goût et de par son degré de sucre se prête particulièrement bien à la préparation de vins de qualité. De plus, la peau des raisins, une fois fermentée constitue la meilleure matière première pour la fabrication de l'oenocyanine industrielle. Citons enfin quelques autres cépages très estimés comme le "Barbera" et la "Bonarda" (transplantés du Piémont) qui représentent respectivement 5,8 % et 1,8 % du patrimoine viticole de la région. Les raisins de ces cépages donnent, dans une proportion de 60 % pour le Barbera et de 40 % pour la Bonarda piémontaise, le vin dénommé "Gutturnio dei Colli Piacentini" qui a déjà obtenu l'appellation d'origine contrôlée.

d) Délimitation géographique de la région.

Etant donné que la culture mixte est présente, encore qu'à des degrés divers, dans toutes les provinces et que la culture spécialisée se concentre au contraire autour de Plaisance, Ravenne et Forli, la délimitation des zones viticoles n'a pas la même importance selon qu'on la considère du point de vue de la quantité ou de celui de la qualité.

Sur le plan de la quantité, les provinces les plus importantes sont : celles de Ravenne, de Reggio Emilie, de Modène, de Bologne et de Forli. Sur celui de la qualité, les zones à signaler sont situées : dans les communes entourant la province de Modane, dont le centre est figuré par le petit lieu-dit de Sorbara - commune de Bomporto - pour la production du "Lambrusco", pour lequel le Comité national a déjà donné l'avis favorable concernant la protection du nom (les appellations d'origine contrôlée attribuées pour le Lambrusco concerneront les variétés "Sorbara", "Salamino", "S. Croce" et "Grasparossa di Castelvetro"), dans le triangle Bologne-Faenza-Ravenne dont l'épicentre est situé dans les communes de Bertinoro et Castrocaro, pour le vin d'appellation d'origine contrôlée "Albana di Romagna"; les provinces de Forli et Ravenne pour les "Sangiovese di Romagna" et "Trebiano di Romagna" et, enfin, dans la province de Plaisance, les communes de Ziano, Castel S. Giovanni, Borgonovo, Val Tidone, Nebbiano, Carpaneto Piacentino, etc... pour le "Gutturnio".

2.5.2. -La production vinicole et ses caractéristiques.

a) -Evolution de la production

Le processus de restructuration que subit actuellement la viticulture d'Emilie, a été décrit au paragraphe traitant des superficies et exprimé par deux pourcentages : une augmentation de 85 % environ de la superficie totale des

cultures spécialisées et une diminution de 34 % de la superficie totale des cultures mixtes.

L'écart entre ces deux chiffres s'est traduit, abstraction faite des fluctuations annuelles prévisibles, par une progression régulière de la production. Le tableau XIII montre, en effet, que la production vinicole moyenne des trois années 1966 à 1968 est supérieure d'environ 1,5 million hl, soit 22 % à la moyenne correspondante des trois années 1958 à 1960. Malgré le fléchissement de la production enregistré en 1968 (sans parallèle dans les autres régions de grande production - tableau XIII - l'apport de l'Emilie-Romagne à la production italienne de vin est allé en augmentant.

b)-Caractéristiques de la production.

La production vinicole de l'Emilie comprend de nombreux types présentant des caractéristiques différentes; parfois à l'intérieur d'une même commune, qui sont dues aux conditions climatiques et pédologiques différentes.

C'est ainsi que, dans les zones septentrionales de la plaine de Reggio Emilie, on trouve aussi bien des vins rouges très foncés d'un bon titre alcoolique, corsés et d'une acidité constante que les fameux vins doux filtrés (convenant les uns et les autres pour le coupage); dans la zone inférieure de cette plaine, les vins sont peu colorés et leur titre alcoolique n'est pas trop élevé.

La région de Modène, principalement la commune de Bomporto et ses environs, fournit les vins Lambrusco : ils sont naturellement mousseux, de coloration peu vive, mais brillants, alors que, toujours dans la même province, mais dans les communes qui des deux côtés bordent Carpi, les vins produits sont excellents et très colorés, d'un degré alcoolique assez fort et sont généralement utilisés comme vins de coupage.

En Romagne, la production comprend à la fois des vins blancs et des vins rouges; l'aire viticole a pour épicentre la commune de Lugo; les vins blancs, très recherchés, ont un degré alcoolique moyen (9 à 10°) et sont tantôt secs, tantôt douceâtres; les vins rouges, surtout s'ils proviennent du raisin dénommé "Canina", sont plutôt faibles et moyennement colorés; toutefois, s'ils proviennent du raisin dit "raisin d'or", ils sont riches en matière d'extraction ainsi qu'en alcool et assez fort en tannin.

La production totale de la région comprend 65 % de vins rouges et 35 % de vins blancs. Une répartition par types de vin rouge donne 20 % de vins d'appellation d'origine, 75 % de vins de table et 5 % environ de vins dits de base pour la préparation des vermouths et de vins spéciaux et de vins de coupage pour la couleur ou l'acidité.

2.5.3.-Structure de l'offre

La production totale moyenne à partir de laquelle se détermine la production régionale commercialisable par les grands circuits peut être fixée de façon approximative à 6.500.000 hl. Les quantités à déduire comprennent la part consommée par les producteurs, qui peut être estimée à 22-23 %, c'est-à-dire 1.500.000 hl, et de celle de l'approvisionnement direct des consommateurs sur les lieux de production, à laquelle s'ajoute celle absorbée par les petits circuits locaux et évaluée globalement à 500.000 hl environ (soit 8 %).

L'apport des autres régions viticoles peut être estimé à 1.500.000 hl. Cette quantité, fournie en majeure partie par les Pouilles et la Sicile, est destinée à augmenter le degré alcoolique des vins d'Emilie produits en plaine et provenant de cultures mixtes.

En récapitulant les données ci-dessus, on obtient le bilan suivant :

- Production totale moyenne de la région	6.500.000 hl
- Autoconsommation	1.500.000 hl
- Approvisionnement des consommateurs et petits circuits locaux	500.000 hl
- Total de la production régionale commercialisable par les grands circuits	4.500.000 hl
- Apport d'autres régions viticoles	1.500.000 hl
- Total de l'offre commercialisable	6.000.000 hl

Ce bilan fait ressortir une compensation de la part non commercialisée (autoconsommation) par celle de l'offre de provenance extrarégionale, le résultat étant que l'offre effectivement commercialisable se confond presque exactement avec la production totale : la différence est en effet constituée par les 8 % (pourcentage approximatif) absorbés en moyenne par l'approvisionnement direct des consommateurs et par les petits circuits locaux.

La contribution à la production moyenne commercialisable de la région (4,5 millions d'hl) des diverses catégories de transformateurs est sujette à des variations . On peut néanmoins dégager les pourcentages approximatifs

suivants :

- Viticulteurs transformateurs isolés = 25 %
- Caves coopératives = 45 %
- Oenopoli = 5 %
- Transformateurs non viticulteurs
(entreprises de fabrication du vin) = 25 %

On voit donc environ qu'un quart de la production régionale offerte est assuré par les viticulteurs transformateurs isolés, que le morcellement très appuyé de la culture autant que la basse qualité des cépages de culture mixte orientent vers la production de vins de masse.

L'activité des caves coopératives dans le domaine de la vinification est par contre particulièrement notable. Il est bon à cet égard de rappeler que l'Emilie groupe 20 % des caves coopératives existant en Italie, ce qui signifie qu'aucune autre région du pays ne compte un nombre aussi élevé d'établissements gérés sous forme coopérative.

Leur apparition doit être rattachée aux profonds conflits sociaux qui, dans cette région, ont marqué les rapports entre "travail" et "capital" et ont donné naissance à une vigoureuse activité coopérative prenant racine dans le mouvement socialiste de Romagne.

En ce qui concerne la catégorie des transformateurs non viticulteurs, il convient de signaler que le chiffre de 25 % concerne seulement leur participation à la production commercialisable de la région. En effet, l'activité de transformation de cette catégorie est d'un volume bien supérieur, car ce sont justement les entreprises de vinification qui traitent la majeure partie des produits vinicoles en provenance d'autres régions, ce qui représente, en équivalence vin, une moyenne annuelle de 1.500.000 hl.

La contribution de ces entreprises à l'amélioration qualitative de la production de l'Emilie Romagne est appréciable, moins toutefois que celle des caves coopératives et des chais. Grâce à ces dernières catégories, l'Emilie-Romagne est en passe d'occuper une place très importante dans la production des "vins de table".

Les techniques oenologiques mises en pratique ont sensiblement amélioré la qualité des vins, particulièrement des vins pétillants, favorisant ainsi considérablement la tendance à l'accroissement de la consommation.

2.5.4.-Commercialisation

Il importe de distinguer la commercialisation des raisins de celle des moûts et des vins.

Pour les raisins, les transactions portent sur les raisins de cuve de production locale et se déroulent pendant la période des vendanges (deuxième moitié de septembre et octobre); leur importance sur le marché vinicole est toutefois en diminution progressive. Les deux marchés les plus importants sont ceux de Lugo et Faenza.

Pour les moûts, la commercialisation prend une ampleur particulière dans les années de forte production. Les ventes commencent à la fin d'octobre, se poursuivent jusqu'en novembre pour les moûts produits dans la région et durent toute l'année lorsqu'il s'agit de moûts mutés produits dans la région ou de provenance extra-régionale. Pour la production régionale, l'offre est fournie en grande partie par les caves coopératives et, pour le reste, par les viticulteurs transformateurs isolés. On trouve également sur le marché des moûts offerts par des commerçants et des Caves coopératives du Sud de l'Italie. La demande émane principalement des entreprises de fabrication du vin. Les marchés sont les mêmes que ceux sur lesquels se font les transactions concernant les vins, les places les plus importantes pour les moûts étant toutefois Reggio Emilie et Lugo.

Pour les vins, la période de commercialisation commence vers la mi-novembre et se prolonge jusqu'à l'arrivée sur le marché du vin nouveau de l'année suivante. L'Emilie-Romagne fait venir des autres régions des vins de coupage et y écoule des vins de table, des vins de base servant à la préparation de vins spéciaux (vins blancs de Romagne de faible degré alcoolique) et des vins fortement colorés (les vins rouge foncé de l'Emilie) utilisés dans la coloration d'autres vins. Les vins de provenance extra-régionale consistent surtout en vins à fort degré alcoolique des Pouilles et également, mais dans une moindre mesure, de Sicile. Les vins de base blancs destinés aux autres régions sont le plus souvent acheminés vers le Piémont; les vins de coupage demandés pour leur couleur et les vins de table sont écoulés en Lombardie, en Vénétie et, en quantité minime, en Ligurie.

Les principaux marchés sont :

- a) Lugo : (Province de Ravenne) - Lugo est le plus important centre d'échanges de l'Emilie-Romagne, étant en même temps marché d'origine pour la production de la province ou des provinces limitrophes et marché intermédiaire pour les vins de provenance extra-régionale.

Il faut, en effet, noter qu'une grande partie des arrivages de produits vinicoles en provenance du Sud de l'Italie est également traitée à Lugo. Les transactions ont lieu le mercredi sur la Piazza del Pavaglione. Les ventes s'effectuent d'ordinaire sur la base d'un échantillon "type" prélevé sur le lot offert. Lorsqu'il s'agit de vins en provenance d'autres régions, le vendeur remet généralement à l'acheteur des échantillons scellés.

Volume des échanges - Les échanges se chiffrent en moyenne par campagne à 3 millions chl de vin environ, produits pour 65 % dans la province de Ravenne ou dans les environs limitrophes et pour 35 % dans d'autres régions d'Italie. Les quantités vendues se composent pour 60 % de vins blancs et pour environ 40 % de vins rouges.

L'offre est fournie par des Caves coopératives et des coopératives viticoles de la région s'il s'agit de vin de l'Emilie-Romagne et également d'autres régions s'il s'agit d'autres vins italiens. Une partie de l'offre de vins romagnols provient également des viticulteurs transformateurs isolés, qui utilisent le plus souvent, les services d'intermédiaires.

La demande émane principalement de grossistes et d'entreprises spécialisées dans la mise en bouteilles, basés dans la région ou en dehors, de celle-ci, et, à un degré moindre, de représentants d'entreprises de vinification qui s'approvisionnent sur ce marché en vins utilisés dans la préparation des vins spéciaux.

Conditions de vente et de paiement - Le produit est, en règle générale, vendu en vrac et les prix s'entendent par degré hecto.

Les conditions de vente et de paiement varient naturellement avec la nature de l'agent économique : les viticulteurs transformateurs isolés et les caves coopératives de la province vendent en général franco cave du producteur avec paiement à la livraison ; les commerçants, les Caves coopératives et les oenopoli des autres régions vendent également, dans certains cas, franco lieu de destination avec paiement à la livraison ou à la présentation de la facture. Quant aux transformateurs non viticulteurs (c'est-à-dire les entreprises de vinification) ils vendent eux aussi presque toujours franco lieu de destination et

accordent parfois des facilités de paiement.

Constatations - La Chambre de commerce de Ravenne a créé une Commission spéciale des prix composée des représentants des diverses catégories d'agents économiques : producteurs isolés ou associés, transformateurs non viticulteurs, commerçants et intermédiaires. Cette Commission relève les prix pratiqués sur les principaux marchés de la province sur une période de quinze jours et fixe un trinome de prix - minimum, maximum, dominant - qui couvre un volume d'affaires assez considérable représentant parfois des vins dissemblables. Les prix s'entendent par degré hecto, pour marchandises en vrac, avec paiement à la livraison à la cave du producteur, taxe sur le chiffre d'affaires non comprise.

Une fois par quinzaine, les prix relevés et établis en réunion par la Commission spéciale sont publiés dans le bulletin des prix de la Chambre de Commerce.

- b) Reggio Emilie - Marché à la production typique, d'importance essentiellement locale. Les transactions s'effectuent le mardi dans la Salle des marchés de la Piazza della Libertà. Le marché est organisé par la Chambre de Commerce de Reggio Emilie sur la base d'un règlement spécial et possède son propre laboratoire d'analyses oenologiques.

Volume des échanges - La masse moyenne des affaires traitées au cours d'une campagne entière oscille autour de 700.000 hl de vin, dont la plus grande partie est constituée par des "vins de table", et, dans une plus faible mesure, par des vins rouge foncé que leur couleur fait utiliser dans les coupages : presque tous les vins vendus sur ce marché proviennent de la province ou des provinces limitrophes.

Il existe également une commercialisation des moûts dont le champ d'action dépasse le cadre de la province.

L'offre et la demande émanent des mêmes catégories d'agents économiques décrites à propos du marché de Lugo, mais les agents économiques d'autres régions sont, d'une façon générale, moins largement représentés à Reggio Emilie.

Les marchés sont le plus souvent conclus verbalement, sur la base d'un échantillon; toutefois, lorsque les lots ont une certaine importance, on a recours à la forme écrite privée. Le vin est généralement vendu en vrac et les prix s'entendent au degré quintal.

Conditions de vente et de paiement - A la conclusion de la vente, l'acheteur verse des arrhes représentant environ 15 % de la valeur totale de la marchandise achetée et parfois davantage en cas de livraison différée. Les viticulteurs transformateurs isolés vendent habituellement franco cave du producteur avec paiement immédiat : les caves coopératives et les oenopoli vendent également dans certains cas franco lieu de destination avec paiement à la présentation de la facture; les entreprises de vinification vendent franco lieu de destination et accordent parfois des facilités de paiement.

Constatations - Le relevé des prix est effectué par les agents économiques qui font partie de la Commission des prix de la Chambre de Commerce de Reggio Emilie. Ces prix sont ensuite publiés dans la cote hebdomadaire de la Chambre de Commerce, où ils sont indiqués au degré quintal, pour marchandise en vrac, franco établissement du producteur avec paiement à la livraison, impôt sur le chiffre d'affaires non compris.

- c) Modène - Marché à la production d'importance limitée. Les transactions ont lieu en général le lundi dans la Salle des marchés, Piazza Grande, dont dispose la Chambre de Commerce locale. Elle s'effectue sur la base de dégustations à la cave du producteur ou sur échantillon.

Volume des échanges - La masse moyenne des marchés conclus au cours d'une campagne entière oscille autour de 300.000 hl de vin. Les échanges portent en majeure partie sur des vins rouges d'appellation d'origine et sur des vins rouges de table. Il faut également signaler certains échanges portant sur les concentrés rouges.

L'offre est en majorité fournie par les caves coopératives, opérant par l'intermédiaire de leurs représentants, et par les viticulteurs transformateurs isolés, utilisant généralement les services d'intermédiaires.

En ce qui concerne la demande, les transactions sont effectuées par des représentants des entreprises de fabrication du vin et par des commerçants

spécialisés dans la mise en bouteilles et le conditionnement.

Conditions de vente et de paiement - L'usage est que l'acheteur verse des arrhes, correspondant à 10 à 20 % du prix convenu. Le prix du vin vendu en vrac s'entend au degré quintal; celui du vin en bouteille (une partie du vin de table est également vendu en bouteilles) s'entend pour 100 bouteilles. Les viticulteurs transformateurs isolés vendent en général franco cantine avec paiement à la livraison, tandis que les autres catégories de producteurs vendent parfois franco magasin de l'acheteur.

Constatations - La Chambre de Commerce de Modène a créé une Commission spéciale des prix (groupant les représentants des diverses catégories d'agents économiques) dont le rôle est de relever les prix minimum et maximum enregistrés sur le marché dans la matinée. Ces prix s'entendent au degré quintal, pour marchandise en vrac livrée par le producteur au grossiste ou au détaillant franco lieu de production, net de tare et avec paiement à la livraison, impôt sur le chiffre d'affaires non compris. Les prix établis en réunion par la Commission sont publiés dans le bulletin hebdomadaire de la Chambre de Commerce.

2.6.-Latium

2.6.1.-Structure de la production

a) Exploitations viticoles

Une comparaison entre les pourcentages exprimant la répartition des exploitations viticoles du Latium par classes d'importance et les pourcentages correspondants obtenus pour l'ensemble du pays (tableau V) fait apparaître une symétrie dans la concentration desdites exploitations à l'intérieur des différentes classes, alors qu'il y a divergence entre les données respectives concernant la superficie des cultures spécialisées.

Cette discordance prouve que dans le Latium, le degré de dispersion des cultures tout en restant très élevé, n'atteint pas l'intensité qui semble caractériser la viticulture spécialisée de l'ensemble du pays. Ce phénomène est surtout apparent pour les exploitations groupées dans la première classe d'importance, lesquelles, si elles forment tant pour le Latium que pour l'Italie 24,6 % des exploitations viticoles recensées, représentent respectivement 46 % et 39% des surfaces de culture spécialisée recensées, pour une

superficie moyenne égale à 0,40 ha dans le premier cas et 0,33 dans le second. Les exploitations viticoles du Latium appartenant aux deux autres classes (superficie de 1 à 3 ha inclusivement et dépassant 3 ha) ne tent en revanche une superficie moyenne de culture spécialisée presque égale à la moyenne nationale.

On constate d'autre part que la dispersion des exploitations viticoles était dans cette région (à la date du recensement de l'agriculture de 1961) plus accentuée que celle des exploitations agricoles considérées dans leur ensemble, ainsi que le montre le tableau ci-après où se trouvent confrontées pour les deux catégories d'exploitations, ventilées dans l'ordre habituel, les superficies moyennes respectives.

Catégories d'importance	Exploitations agricoles recensées dans le Latium	
	Exploitations viticoles	Toutes exploitations
Jusqu'à 1 ha	0,44	0,55
de 1 à 3 ha	1,72	1,93
au dessus de 3 ha	7,19	17,13

On constate donc que les dimensions très modestes des exploitations sont surtout le fait des entreprises fortement spécialisées - dans le cas qui nous occupe - de la viticulture. Ce phénomène est d'ailleurs commun à toutes les zones où, pour des raisons diverses, les exploitations sont orientées vers la monoculture.

b) Superficies

Sur un peu plus de 200.000 ha plantés en vignes une proportion d'environ 70 % est consacrée à la culture mixte. Ce pourcentage est resté pratiquement inchangé durant les dix dernières années et rien ne permet d'envisager la probabilité d'un changement radical dans un proche avenir, la culture spécialisée ayant atteint sa limite de saturation dans les zones à vocation viticole. Cette saturation (tableaux I, II, III & IV) trouve une confirmation dans la constance presque absolue de la superficie des cultures spécialisées en production (55.193 ha en 1961 contre 56.500 ha en 1968) et dans la régression accusée pendant la même période par celle des cultures spécialisées non exploitées (2.183 ha en 1961 contre 1.074 ha en 1968),

Il s'ensuit que l'âge des vignobles est allé en augmentant progressivement et qu'il n'y a pas eu de conversion de surfaces de culture mixte en cultures spécialisées. Au surplus, si des reconversions se réalisent, ce sera dans des zones à orientation agricole différentes puisque la vocation viticole s'est affirmée dans des zones exploitées à cette fin depuis longtemps.

c) Patrimoine viticole

D'après l'enquête de l'ISTAT de 1964, le Latium détient 6,2 % du patrimoine viticole italien (6 milliards 806 millions de ceps). Cela représente 424 millions de ceps, dont 91,3 % se répartissent en 25 cépages reconnus; la masse anonyme des cépages difficiles à classer et d'identification incertaine n'entre donc que pour 8,7 % dans le total.

Le patrimoine viticole présente toutefois un éventail de variétés très restreint, étant donné qu'un tiers environ est constitué par le groupe des Malvoisies (Candia et Nostrale), qui n'a rien de commun avec la Malvoisie de Toscane. Le groupe des Trebbiani (eux aussi entièrement différents du Trebbiano des autres régions) compte pour 21 %, et même pour 23-24 % si l'on retient l'hypothèse que les 2,3 % de cépages "Grecs" du Latium font partie du même groupe de variétés Trebbiano Giallo, appelé "Greco" dans certaines parties du Latium, et 12 % environ sont groupés dans le cépage bien connu "Sangiovese" de provenance toscane.

Une mention particulière doit être faite pour les cépages "Bellone" et "Cesanese", le premier étant considéré comme un remplacement du Trebbiano vert (plus résistant à l'oïdium), car il est plus vigoureux et très productif, et le second fournissant la base de l'un des rares vins rouges véritablement appréciés que produit le Latium. Ces deux vins représentent respectivement 7,1 % et 8,3 % du patrimoine viticole du Latium.

En ce qui concerne la répartition des cépages précités, on notera qu'ils sont plus fortement représentés dans les cultures spécialisées.

Cépages	% des ceps en culture spécialisée recensée dans		% des ceps en culture mixte recensée dans	
	les zones de colline	l'ensemble de la région	les zones de colline	l'ensemble de la région
Bellone	46,0	67,6	54,0	32,4
Cesanesi	50,1	63,7	49,9	36,3
Malvasie	73,0	85,0	27,0	25,0
Sangiovese	56,5	63,0	43,5	37,0
Trebbiani (y compris les "Greco")	49,4	66,0	50,6	34,0

d) Délimitation géographique régionale

La culture mixte est pratiquée dans les cinq provinces et est plus largement présente que la culture spécialisée dans trois d'entre elles, celles de Rieti, Viterbe et Frosinone. La viticulture spécialisée l'emporte en revanche dans les provinces de Rome et de Latina. Elle coïncide avec les zones de formation volcanique et, de ce fait, riches en sels de potasse et en phosphate, dont les propriétés sont particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Sur le plan de la quantité, les provinces les plus importantes sont celles de Rome et de Viterbe, suivies d'assez loin par celle de Frosinone. Dans la province de Rieti, la production provient presque entièrement de vignobles mixtes, tandis que dans celle de Latina, l'accent est sur la production des raisins de table. Du point de vue de la qualité, on remarque que les vins les meilleurs se trouvent dans les mêmes provinces que celles où le volume de la production est le plus important, c'est-à-dire celle de Viterbe (grâce surtout au fameux vin de Montefisscone Est - Est - Est), celle de Rome (avec les non moins fameux vins moelleux des "Castelli") et celle de Frosinone où la zone qui entoure la commune de Piglio produit les vins rouges "Cesanesi".

2.6.2.-La production vinicole et ses caractéristiques

a) Evolution de la production

Malgré l'immobilisme qui a caractérisé les investissements viticoles ces dix dernières années, la production vinicole s'est montrée en augmentation lente, mais constante, compte tenu, naturellement des variations annuelles inévitables.

Le tableau XIII fait apparaître une production moyenne de 4.200.000 hl pour les trois premières années (58/59/60) et de 4.900.000 hl pour les trois dernières années. L'écart entre les deux moyennes est, en valeur absolue, de 732.400 ha et, en pourcentage de 17,4 %.

Si, d'autre part, on fait le rapprochement des deux moyennes précitées et de celle de la période considérée toute entière (1958/68), on remarque que la progression de la production vinicole du Latium a connu un rythme plus rapide ces dernières années. La production moyenne des trois premières années est en effet inférieure à la moyenne d'ensemble d'environ 200.000 hl, alors que la moyenne des trois dernières années lui est supérieure de 536.000 hl.

Cette dernière constatation nous permet d'évaluer la production vinicole moyenne de la région à 4.500.000 hl, ce qui représente près de 7 % de la production italienne.

Il apparaît donc évident que l'accroissement de la production est uniquement imputable, en raison précisément de sa lenteur et de sa constance, à l'amélioration des rendements unitaires (rendement par hectare et rendement en vin) obtenus grâce à des techniques agronomiques et oenologiques plus modernes et plus rationnelles, dont on sait que leurs effets tardent à se faire sentir et demeurent ensuite constants.

b) Caractéristiques de la production

Le parc viticole se compose essentiellement de cépages à raisins blancs (Trebbiani, Bellone, Malvasie); ce qui détermine dans la production vinicole de la région une nette prédominance des vins blancs (environ 80 %). Les plantations du Latium étant généralement situées dans des zones typiques, presque tous les vins de table portent le nom de la commune à laquelle se rattachent les vignobles de la zone dont ils proviennent.

Une proportion équivalant à 20 % des vins rouges est produite dans des zones de faible étendue où sont cultivés des cépages à raisins rouges, comme le Cesanese, le Merlot, le Sangiovese et l'Aleatico.

En ce qui concerne le goût, les vins du Latium, exception faite des petites productions de vins pétillants et de vins doux, se caractérisent, particulièrement ceux des "Castelli", par un certain moëlleux qui est la conséquence du type de vendanges et de fermentation auquel est soumis le raisin. En effet, suivant un usage qu'on retrouve en partie dans le Trentin et en Allemagne (région du Rhin) la vendange a lieu très tard (jusqu'en novembre)

et par étapes; on laisse le raisin se recouvrir de la moisissure spéciale (*Botrytis cinerea*) qui l'amène à une **supermaturation**. L'action de cette moisissure est surtout sensible dans le moût qui présente un degré particulièrement élevé de concentration et une activité enzymatique réduite, qui se répercute sur le vin, donnant justement à ce dernier le goût qu'on appelle "alla vena". En outre, comme la fermentation se produit en présence de vinées non égrappées et en un point avancé de la saison, le vin contient une certaine quantité de sucre non décomposé; les vins, blancs ou rouges, se répartissent habituellement en fonction de la quantité de sucre qu'ils contiennent : en vins moëlleux et en vins secs. Le degré alcoolique se situe en général entre 11 et 13 °.

Un défaut reconnu aux vins du Latium en général et aux vins romains en particulier est leur forte acidité volatile qui en réduit considérablement leur capacité de conservation et rend problématique les transports à longue distance.

Pour ce qui a trait à la classification de la production en vins d'origine et en vins de table et à l'indication des quantités produites correspondantes rappelons que les vins qui ont à ce jour déjà obtenu l'appellation d'origine contrôlée sont :

- L'Est-Est-Est de Montefiascone
- Le Frascati
- Les Trebbiano, Sangiovese et Merlot di Aprilia

Les vins ayant fait l'objet d'un avis favorable du Comité national sont :

- Colli Albani
- Cori
- Marino.

En quantité, ces vins représentent approximativement 15 % de la production de la région.

2.6.3.-Structure de l'offre

Compte tenu de ce qui ressort des indications qui figurent au paragraphe 2.6.2., le volume de la production vinicole régionale peut être évaluée à 4 millions 500.000 hl environ.

La part absorbée par les circuits de distribution est inférieure à ce chiffre, car la consommation des viticulteurs transformateurs isolés correspond dans cette région à un pourcentage qu'on peut situer aux alentours de 16 %, soit 700.000 hl environ.

C'est là une proportion considérable qui s'explique d'une part par le degré de dispersion de la viticulture (et particulièrement de la viticulture spécialisée) et de l'autre par l'habitude assez répandue de boire du vin en dehors des heures de repas.

Le restant de la production (3.800.000 hl) constitue l'offre livrée à la consommation dans cette région par deux circuits de base. Le premier de ces circuits n'est pas très étendu et reste pour l'essentiel intérieur à l'aire de production, où il suscite un commerce local direct entre producteur et consommateur; on peut faire rentrer dans ce circuit l'autre forme de consommation, particulièrement développée dans cette région, qui consiste dans le phénomène déjà mentionné plusieurs fois sous le nom "d'approvisionnement direct des consommateurs". Un total approximatif de 600.000 hl de vin est ainsi acheté en moyenne chaque année par toute une masse de consommateurs romains, qui, obéissant à une vieille tradition, choisissent pour but de leur randonnée dominicale les fameux "Castelli Romani". Le second de ces circuits est celui que suivent les quantités réellement introduites dans le commerce à travers les diverses transactions sur le marché.

La production commercialisable réelle apparaît donc dans le bilan suivant :

- Production totale moyenne de la région	= 4.500.000 hl
- autoconsommation	= 700.000 hl
- Approvisionnement direct des consommateurs et petits circuits locaux	= <u>600.000 hl</u>
- Production commercialisable offerte dans les grands circuits de distribution	= 3.200.000 hl

A cette quantité doit être ajoutée une certaine quantité de vins (principalement le coupage) en provenance des régions méridionales, nécessaire pour pallier l'insuffisance de la production de la région. Il s'agit d'une quantité, qui peut être considérée comme étant de l'ordre de 1.500.000 à 1.800.000 hl, du fait que l'offre sur les grands circuits de commercialisation (qui sont axés pour la plupart sur le marché de Rome) peut être chiffrée à environ 5.000.000 hl par an.

La vinification de la seule production régionale effectivement commercialisable est assurée, dans des proportions inégales, par les catégories classiques de transformateurs qu'on retrouve dans toutes les régions.

Parmi ces catégories, toutefois, celle des viticulteurs transformateurs isolés tient une place prépondérante, puisqu'elle effectue environ 80 % des activités de vinification. Il ne peut en être autrement, étant donné la structure viticole particulière du Latium, caractérisée comme on l'a déjà dit par des exploitations de taille très modeste fortement spécialisées et exigeant un mode de gestion artisanal. Cependant, contrairement à ce qui se passe en Sardaigne, cette gestion n'a pas d'effets défavorables; au contraire, on peut affirmer sans crainte, étant donné le mode particulier de vendange et de vinification, qu'une structure de ce genre permet justement d'obtenir des productions vinicoles particulièrement estimées.

La production des caves coopératives, des oenopoli et des entreprises de fabrication du vin représente respectivement 12 %, 3 % et 5 % de la production commercialisable de l'ensemble de la région. La participation des grandes entreprises de vinification à l'activité de transformation est cependant supérieure si l'on prend en considération le traitement des vins de coupage en provenance du Sud de l'Italie (Sicile, Pouilles, Calabre et Sardaigne) qui sont utilisés pour l'amélioration du degré alcoolique de nombreux "vins de table".

2.6.4.-Commercialisation

Dans le Latium, la commercialisation des raisins de cuve n'a guère d'ampleur et même le marché de Latina, sur lequel se développait autrefois, notamment dans les années de vendanges abondantes, un volume d'affaires appréciable ne joue plus de nos jours qu'un rôle mineur.

Pour les vins, on peut signaler de petits marchés à la production, mais le marché de loin le plus important, par le volume des échanges enregistré et pour son influence, est celui de Rome qui est devenu un marché mixte, du fait qu'il est également le théâtre d'échanges relevant d'un stade ultérieur à la première phase de vente.

Les transactions s'effectuent à la Bourse des marchandises, située 6/18 via Giolitti, gérée par la Chambre de Commerce locale qui applique à cet effet un règlement spécial. Le jour de marché est le jeudi et la période de commercialisation s'étend sur toute l'année.

Le volume des échanges oscille en moyenne autour de 4.500.000 hl répartis entre les types de vin suivants :

- vins de table : environ 60 % dont la moitié est constituée par des vins blancs produits dans la province de Rome et l'autre moitié par des vins produits dans les provinces de Viterbe, Latina et Frosinone.

- vins de coupage : environ 25 %, en provenance de Sardaigne, de Sicile des Pouilles et de Calabre.
- vins d'origine : 15 %, représentés par des vins des Castelli Romani (Frascati, Marino, Cori, Velletri) et par les vins d'Aprilia.

L'offre est fournie par les producteurs isolés, parfois assistés d'intermédiaires, par des caves coopératives et par des entreprises de fabrication du vin ou leurs représentants.

La demande émane principalement de grossistes et d'entreprises de fabrication du vin, surtout lorsque ces dernières disposent de l'équipement nécessaire à la mise en bouteilles; les détaillants interviennent également pour une part dans la demande.

Conditions de vente et de paiement - Les contrats de vente sont en général conclus verbalement, mais on a de plus en plus recours au système de vente sur échantillon; qui implique le plus souvent la détermination du degré alcoolique, garanti par le vendeur. La mesure de capacité servant de base aux transactions est, principalement pour les vins des Castelli Romani, la "botte" romaine de 1.000 litres (vingt barils de chacun 50 litres). Ces barils sont fournis par l'acheteur, qui est également tenu d'en garantir la capacité légale. Le lieu de livraison est toujours le "Tinello" (baquet) ou la "Grotta" (grotte), c'est-à-dire la cave du producteur et le paiement s'effectue comptant à la livraison. Pour les vins vendus par des chais ou des entreprises de vinification, la livraison peut être franco cave du producteur ou encore franco lieu de destination, formule qui est d'ailleurs de règle pour les vins en provenance d'autres régions. Dans ce dernier cas, le paiement peut s'effectuer à la livraison ou à la présentation de la facture.

Constatations - La Chambre de Commerce confie à une Commission créée par elle le soin de relever les prix minimum et maximum atteints le jour de marché. Ces prix sont ensuite publiés dans un bulletin hebdomadaire. Les prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandise en vrac, paiement au comptant, franco départ cave de l'acheteur, impôt sur le chiffre d'affaires non compris.

En conclusion, on peut dire que le seul marché du Latium véritablement représentatif, tant en ce qui concerne la première phase des échanges que les phases ultérieures, est le marché de Rome, où les constatations devront porter sur les vins suivants :

- Vins blancs ordinaires du Latium - (vente du producteur au premier acheteur)
- Vins rouges du Salento, vins blancs de Martina Franca - Locorotondo et Sansevero pour les vins des Pouilles, vins blancs de Sicile occidentale et de Sardaigne (pour les stades d'échanges intervenant ultérieurement au premier stade).

2.7.-Pouilles

2.7.1.-Structure de la production

a) Exploitations agricoles

La part des Pouilles dans la superficie des cultures spécialisées de vigne à raisins de cuve recensée pour l'ensemble du pays en 1961 par l'ISTAT était de 24 %; à la même époque et dans la même région, le nombre des exploitations pratiquant la viticulture représentait 11,5 % du total italien. Ces deux pourcentages correspondent en valeur absolue à 246.825 ha et 163.988 unités d'exploitation. La superficie moyenne des exploitations s'établissant donc à 1,51 ha dans les Pouilles, contre une moyenne nationale correspondante de 0,72 ha.

Les chiffres ci-dessus laissent déjà transparaître et la position prédominante de la viticulture des Pouilles par rapport aux autres régions et une structure viticole foncière plus ample que la structure moyenne nationale. Cette situation ressort plus clairement de la stratification des exploitations (tableau V) par classes d'importance. On observe, en effet, que les exploitations viticoles dont la superficie ne dépasse pas un ha (première classe) sont relativement peu nombreuses dans les Pouilles, représentant à peine 69 % du total (pourcentage le plus bas de toute l'Italie), et qu'elles couvrent globalement 22,5 de la superficie recensée (50.536 ha) pour une taille moyenne de 0,49 ha, chiffre nettement supérieur à la moyenne des exploitations italiennes analogues.

La diminution du pourcentage des exploitations de taille très modeste a pour contrepartie une élévation des pourcentages représentés par les moyennes et grandes exploitations. C'est ainsi que nous trouvons respectivement les chiffres de 23,1 % et 7,9 % relatifs aux exploitations comprises dans la deuxième (de 1 à 3 ha inclusivement) et la troisième (au-dessus de 3 ha) classes, qui, représentant au total une superficie viticole de 65.656 ha dans le premier cas et 125.639 ha dans le second qui se traduisaient par des valeurs moyennes respectives de 1,73 et 9,70 ha,

c'est-à-dire supérieures aux moyennes nationales analogues.

La structure viticole des Pouilles se caractérisait donc par des exploitations de relativement grande taille, dont l'existence s'explique par la présence d'un très vaste territoire pratiquement plat (53 % de la superficie de cette région est classée comme plaine avec un maximum de 100 % à Lecce et un minimum de 21 % à Bari).

b) Superficie

L'évolution de la superficie des cultures spécialisées comme des cultures mixtes ne présente pas, contrairement à ce que ferait supposer l'augmentation de la production, des aspects particulièrement dynamiques.

Les tableaux II & III permettent, en effet, de constater que dans la période allant de 1961 à 1968, les surfaces en culture spécialisée en production et non en production ont diminué d'environ 5.000 et 2.800 ha respectivement. Cela signifie que la moitié seulement des pièces de vigne spécialisées devenues vieilles ont été remplacées.

Parallèlement, la culture mixte a manifesté pendant la même période une tendance analogue, qui s'est concrétisée par une diminution de plus de 10.000 ha. On assiste de toute évidence à un processus de contraction, après la grande expansion qui a caractérisé la période de 1950 à 1959, où le phénomène socio-économique complexe qu'on a appelé " Faim de terre " a poussé de nombreux journaliers à occuper des terres laissées jusqu'alors en herbages et à y planter des vignes.

Depuis lors la situation s'est améliorée; des orientations de production nouvelle, des cultures nouvelles, des méthodes d'exploitation nouvelles se sont imposées et la viticulture des Pouilles rentre ainsi peu à peu dans les limites territoriales d'une vocation plus authentique.

c) Patrimoine viticole

Les Pouilles sont la région qui présente le patrimoine viticole le plus fourni d'Italie et l'éventail de variétés le plus étroit. C'est ce qu'on peut constater dans le tableau VII dressé à partir de données fournies par l'ISTAT. Le patrimoine viticole des Pouilles atteint 1 milliard 630 millions de ceps, (c'est-à-dire 24 % du patrimoine italien) dont environ 95 % consistent en cépages de culture spécialisée. Ce patrimoine considérable se répartit entre 18 cépages parmi lesquels le Negro Amaro (25,1 %), le Primitivo (20,7 %) et le raisin de Troia (18 %) représentent à eux seuls environ 70 % du total.

D'autres cépages importants sont ceux du Bombino bianco (8,5 %), le groupe des Malvasie (3,9 %), le groupe des Trebbiani (4,7 %) et la Verdeca (3 %).

Les cépages mentionnés ci-dessus constituent pratiquement toute la production vinicole et comprennent la majeure partie des vins de qualité.

d) Délimitation géographique régionale

Du point de vue quantitatif, les provinces les plus importantes sont celles de Lecce, de Tarente, de Bari et de Brindes, mais ce classement a une valeur relative, car les cinq provinces participent dans des proportions à peu près égales à la production vinicole de la région.

Sur le plan de la qualité, en revanche, les zones vinicoles les plus intéressantes sont celles de Sansevero dans la province de Foggia, les régions de Locorotondo, Trani et Castel del Monte dans la province de Bari, et la portion de la plaine de Salento qui relie la région de Lecce aux provinces de Brindes et de Tarente.

2.7.2.-La production vinicole et ses caractéristiques

a) Evolution de la production

Le tableau XIII montre l'évolution de la production observée dans les Pouilles ces dix dernières années. Cette évolution a la forme d'une progression partiellement atténuée par les fortes variations annuelles. Il reste toutefois que la part de cette région dans la production nationale de vin a augmenté de près de 3 % entre 1961 (14 %) et 1968 (17 %).

D'une façon plus détaillée, la moyenne des trois premières années (1958 à 1960) est avec 9,4 millions d'hl, soit inférieure d'environ 500.000 hl à la moyenne générale de la période considérée, tandis que la moyenne des trois dernières années (1966-1968) ressort à 11.200.000 hl dépassant cette même moyenne de 1.300.000 hl. Il est vrai que, dans ce dernier intervalle de temps, figure la production record de 1967 (12.700.000 hl) qui cause un déséquilibre statistique, mais il est également vrai que la production moyenne de vin enregistrée ces trois dernières années est supérieure de plus de 1.800.000 hl à la moyenne correspondante des trois premières années.

On en déduit que le rythme de la production de ces trois dernières années a dépassé en intensité non seulement les trois premières années, mais aussi la période considérée toute entière.

Puisque la superficie des cultures spécialisées comme des cultures mixtes, comme nous l'avons vu précédemment, a diminué d'environ 18.000 hectares, il est évident que l'accroissement de la production est dû à l'utilisation dans les Pouilles de techniques agronomiques et oenologiques meilleures. C'est ce que prouvent les rendements par ha obtenus ces dernières années dans la culture spécialisée et indiqués dans le bilan ci-dessous :

années	quintaux de raisin par ha de cultures spécialisées
1961	37,4
1962	57,8
1963	41,1
1964	48,0
1965	54,0
1966	52,9
1967	65,4
1968	67,6

On peut par conséquent estimer à 11 millions d'ha approximativement la production moyenne de vin des Pouilles.

b) Caractéristiques de la production

Les Pouilles constituent une région classique de production de vins vigoureux, rouges et riches en alcool et en matières diverses, qui trouvent tant dans la région qu'au dehors une large utilisation, notamment pour l'amélioration de la qualité des vins faibles et défectueux du point de vue du goût ou de la couleur.

Ce type de production représente 60 % du vin produit dans la région, mais ce pourcentage diminue progressivement pour les raisons indiquées ci-après. Parmi les principaux vins vendus sur ce marché figurent le Barletta, lequel a toutefois perdu une partie de son importance, le Squinzano, le Lizzano et le Manduria rouge. On doit aussi signaler le "Coratto" et le "Galipolli", vins de coupage très recherchés .

Le degré alcoolique de ces vins varie entre 13 et 15 ° avec parfois des pointes de 16°, mais il a maintenant tendance à diminuer. C'est ainsi que, dans la province de Lecce, on a observé au cours de ces dernières années que les vins produits dans la plaine de Salento n'ont pas dépassé un titre alcoolique de 12 à 13°. Ces vins sont particulièrement recherchés et

atteignent des cotations proportionnellement supérieures à celles de vins analogues plus forts produits dans les mêmes zones.

On assiste donc à un processus de requalification des vins dits de coupage, qui répond à des exigences particulièrement urgentes qui peuvent être résumées de la façon suivante :

- les producteurs de nombreuses régions italiennes ont demandé et obtenu la protection de l'appellation d'origine contrôlée de leurs vins et seront, de ce fait, dans l'impossibilité d'utiliser les vins de coupage pour améliorer les autres.
- la conséquence la plus immédiate de ce qui précède est que les vins de coupage pourront uniquement être utilisés à l'amélioration des vins de table et, comme ces derniers sont vendus à des prix inférieurs à ceux des vins d'origine, les prix des vins de coupage seront eux aussi moins élevés.

Ces circonstances, ainsi que la progression des consommations régionales, ont incité les viticulteurs à adopter des techniques de culture leur permettant d'obtenir des raisins d'un degré de sucre moins élevé et, par suite, des vins d'un degré alcoolique inférieur, capables de fournir des vins de table. Ainsi s'explique le passage progressif observé dans la production des Pouilles des vins de la catégorie des vins de coupage proprement dits à celle des vins de table ou propres à fournir des vins de table.

Néanmoins, il ne manque pas dans cette région de productions de qualité ayant déjà donné lieu à l'attribution de l'appellation d'origine. Peuvent être signalés à ce titre le "Sansevero" blanc, le "Sansevero" rouge et le "Sansevero" rosé obtenus dans la zone du même nom de la province de Foggia à partir des cépages Bombino et Trebbiano, pour les types blancs, et du Montepulciano d'Abruzzo et Sangiovese pour les types rouges ainsi que le "Locorotondo" obtenu à partir de raisins des cépages "Verdeca" et "Bianco d'Alessano", le "Martina" ou "Martina franca" obtenus avec les mêmes raisins que ceux d'où est tiré le "Locorotondo".

2.7.3.-Structure de l'offre

Nous avons déjà estimé, au paragraphe précédent, la production viticole de la région à 11 millions d'hl. La partie absorbée par l'autoconsommation a été évaluée à environ 10 %, soit 1.100.000 hl, compte tenu du fait que l'introduction du système de culture sous bâches a permis d'obtenir des

raisins à faible degré de sucre et de produire ainsi des vins à teneur en alcool modérée convenant mieux à la consommation directe. Les quantités achetées directement par les consommateurs sur les lieux mêmes de production (approvisionnement direct) ou absorbées par les petits circuits locaux peuvent être évaluées à approximativement 6 % de la production régionale, soit 700.000 hl.

La production régionale écoulee à travers les grands circuits de commercialisation résulte donc du tableau de répartition suivant :

- Production totale moyenne	= 11.000.000 hl
- Autoconsommation	= 1.100.000 hl
- Approvisionnement direct des consommateurs et petits circuits locaux	= <u>700.000 hl</u>
- Production commercialisable offerte par les grands circuits de distribution	= 9.200.000 hl

La participation des diverses catégories de transformateurs à la production vinicole régionale effectivement commercialisée est exprimée par les pourcentages suivants :

- Viticulteurs transformateurs isolés	15 %
- Caves coopératives	20 %
- Oenopoli	10 %
- Transformateurs non viticulteurs (entreprises de vinification)	55 %

La part importante des entreprises de vinification s'explique à la fois par le volume considérable de la production des Pouilles et par le fait que les caractéristiques mêmes de cette production (vins convenant pour le coupage) ont justifié économiquement l'implantation de grandes installations pour la transformation sur place des raisins, laquelle permet d'expédier sur les marchés du Nord et du Centre un produit déjà fini ou semi-fini et non plus seulement des raisins et des moûts comme cela se pratiquait le plus souvent il y a vingt ou trente ans.

On est également frappé par la contribution aux activités de vinification des producteurs associés (Caves coopératives et oenopoli) dont le développement a été fortement encouragé par l'Office de réforme agraire (Ente di Riforma agraria).

Des 9.200.000 hl représentant la production régionale moyenne commercialisable une partie estimée à 40 %, soit environ 3.700.000 hl, est absorbée par la consommation de la région, laquelle, répétons le, est en aug-

mentation : les 60 % restants (soit environ 5.500.000 hl), sont expédiés vers la Lombardie, la Vénétie, le Latium et l'Emilie-Romagne.

2.7.4.-Commercialisation

Les fortes quantités qui sont commercialisées en vue de la consommation intérieure de la région et sous la forme d'expédition vers d'autres régions (9.200.000 hl) expliquent la présence dans les Pouilles d'un nombre assez important de marchés à la production où se font les transactions les concernant. Toutefois, ces marchés ne peuvent pas tous être considérés comme réellement représentatifs, encore que le volume des affaires traitées sur certains d'entre eux soit loin d'être négligeable. Citons à cet égard Foggia avec environ 1.000.000 d'hl vendus par an, Barletta (environ 800.000 hl de vin) Tarante, où sont également commercialisés chaque année de 800 à 900.000 hl de vin, Brindes et de nombreux autres de moindre importance, tels que Gioia del Colle, Corato et Alberobello. Tous ces marchés reflètent en réalité l'évolution des cours enregistrée respectivement à Lecce et à Bari, qu'on peut pour cette raison considérer comme des marchés "pilotes" pour l'ensemble de la région.

- a) Lecce - Lecce est le plus considérable marché à la production des Pouilles; c'est également l'un des centres d'échanges les plus importants d'Italie. Les transactions s'effectuent sur la Piazza Sant'Oronzo au marché des olives et des vins, le lundi et le vendredi de chaque semaine, le premier de ces deux jours étant toutefois plus représentatif.

Volume des échanges - Il varie en général entre 4,5 et 5 millions d'hl de vin annuels, provenant de la province et également d'autres provinces de la région : les quantités offertes sur le marché de Lecce comprennent environ un million d'hl en provenance de la province de Brindes et à peu près autant de celle de Tarante. Le volume total de vin traité sur le marché de Lecce est constitué pour environ 90 % de vins rouges de coupage et de table et pour 10 % de rosés.

L'offre est fournie pour la plus grande partie par les entreprises de vinification de la région (transformateurs non viticulteurs), par des Caves coopératives et des oenopoli et, dans une faible mesure, également par des viticulteurs transformateurs isolés. Ces dernières catégories sont généralement assistées par des intermédiaires.

La demande émane principalement d'intermédiaires et de représentants des grandes entreprises de vinification du Nord ou de grossistes qui achètent en vue de la revente sur les marchés d'Italie centrale et du Nord de l'Italie. Il faut également signaler la présence sur le marché de Lecce de représentants d'entreprises de la région spécialisées dans la mise en bouteilles (en forte expansion depuis quelques années), qui se chargent du premier traitement du vin, de sa mise en bouteilles et de sa distribution aux détaillants.

Conditions de vente et de paiement - La marchandise est généralement vendue en vrac et le prix s'entend au degré hecto. Lorsqu'il s'agit de vin destiné aux consommateurs de la région, les conditions comportent la plupart du temps livraison à la cave du producteur et paiement comptant. Pour le produit expédié vers d'autres régions, par contre, les livraisons peuvent être soit à la cave du producteur soit franco lieu d'arrivée et le paiement peut avoir lieu à la livraison, après vérification de la marchandise, ou sur présentation de la facture.

Constatations - La Chambre de Commerce relève par l'intermédiaire d'une Commission des prix créée à cet effet; les prix dominants et les prix moyens, pour les publier ensuite dans un bulletin hebdomadaire : ces prix s'entendent au degré hecto pour marchandise livrée à la cave du producteur ou sur le camion de l'acheteur.

- b) Bari - Le marché se tient à la Bourse des marchandises et il est organisé par la Chambre de Commerce de Bari, qui applique en l'occurrence un règlement spécial. Les transactions s'effectuent différents jours de la semaine, mais le mardi est le plus important pour les vins.

Le volume des échanges est relativement modeste; l'importance de la place de Bari tient toutefois à ce qu'elle reflète l'évolution des cours et les tendances du marché enregistrés dans différents centres d'échanges de la province et de la province voisine de Foggia. Bari est surtout représentatif pour le groupe des vins blancs, qui comprend entre autres, le Martina Franca, Locorotondo et le Sansevero produits dans la zone de Foggia.

L'offre est fournie par des entreprises de vinification, des Caves coopératives, des oenopoli et des viticulteurs transformateurs isolés de la région, qui utilisent généralement les services d'intermédiaires.

La demande est représentée par les mêmes agents économiques que ceux qui opèrent sur le marché de Lecce.

Conditions de vente et de paiement - Elles varient avec la destination de la marchandise traitée et sont plus ou moins identiques aux conditions appliquées sur le marché de Lecce.

Constatations - La Chambre de Commerce de Bari relève par l'intermédiaire de sa Commission des prix les cotations minimum et maximum enregistrées sur le marché et les publie dans sa mercuriale hebdomadaire. Les prix s'entendent au degré d'hecto pour marchandises en fûts fournis par l'acheteur, franco départ de la cave du producteur.

2.8.-Sicile

2.8.1.-Structure de la production

a) Exploitations viticoles

En Sicile, la majeure partie des exploitations pratiquant la culture spécialisée de la vigne (76,6 %), ne représentent, bien que leur superficie soit inférieure à un hectare, qu'un quart environ de la superficie viticole totale de la région. Les exploitations de un à trois ha constituent 16,8 % du total des exploitations viticoles et comprennent également un quart environ de la superficie viticole; la moitié restante de cette superficie est concentrée dans des exploitations de plus de trois ha (6,6 % du nombre total). Cette fragmentation est une conséquence de la structure foncière propre aux zones côtières, qui renferment la totalité des vignobles de Sicile. C'est un fait bien connu que la configuration de l'agriculture sicilienne se caractérise du point de vue géographique par une division en deux zones nettement différenciées : d'une part, la bande côtière, d'une profondeur variable, mais toujours limitée, à agriculture intensive avec une prédominance des cultures d'agrumes, des vignes, des arbres fruitiers, des oliviers, et, dans certaines zones, des légumes (aussi bien de plein champ que sous verre) et, d'autre part, la partie intérieure à agriculture extensive et à économie forestière et pastorale.

Dans la première zone, où la viticulture est prédominante, la petite exploitation gérée en propriété est majoritaire, mais la propriété moyenne, exploitée en régie avec le concours de salariés, est également présente.

Dans la zone intérieure, la moyenne et la grande exploitation dominant, mais dans certaines régions, notamment à proximité des agglomérations, on trouve également des petites propriétés.

La concentration de 50 % des surfaces plantées en vignes dans les exploitations d'une taille supérieure à 3 ha est un facteur favorisant la rationalisation progressive de la culture et des méthodes de vinification. On constate toutefois, encore que dans une proportion restreinte, le phénomène de la dispersion foncière dans les zones viticoles. On peut affirmer que la viticulture sicilienne, à l'image d'autres régions viticoles comme le Piémont et les Pouilles, repose principalement sur les exploitations de taille moyenne.

b) Superficie

L'évolution de la superficie des cultures spécialisées de la vigne, de 1961 à aujourd'hui, révèle une tendance constante à la contraction. Un fait significatif est que, pendant cette période, on a enregistré une régression importante des nouvelles plantations et que ce n'est qu'en 1968 qu'une certaine reprise s'est manifestée. Comme le montre le tableau IV, les indices qui illustrent ce phénomène sont tombés à des valeurs égales à 32,9 en 1964 et 32,2 en 1967 avec de légères augmentations dans les années intermédiaires. La comparaison de la surface consacrée annuellement en moyenne aux nouvelles plantations avec le total des surfaces viticoles en phase de production indique que la viticulture sicilienne est condamnée à un vieillissement rapide si le pourcentage annuel de ces plantations n'augmente pas de façon sensible.

La régression rapide à laquelle nous venons de faire allusion va de pair avec l'expansion également rapide des cultures d'agrumes qui ont envahi les zones précédemment occupées par la vigne et où cette dernière avait la possibilité de s'étendre.

La culture mixte de la vigne a une importance très limitée et sa superficie peut être estimée à 1.100 ha environ, chiffre d'ailleurs en diminution constante.

c) Patrimoine viticole

Le patrimoine viticole de la Sicile comprend, si l'on se réfère aux résultats de l'enquête menée en 1964 par l'ISTAT, environ 1.090 millions de pieds de vigne à raisins de cuve, ce qui équivaut à 16 % du patrimoine national, et consiste dans une proportion de 93,6 % en 18 cépages bien

identifiés, le restant, soit 7,4 %, représentant une masse mal définie.

Les cépages sont fortement différenciés, avec une prédominance de la variété Cataratto (vin blanc ordinaire et vin blanc clair) avec 38,9 % des ceps, du Nerello Mascalese avec 15,9 %, du Calabrese avec 13,6 %. Ces trois variétés représentent 68,4 % du total des cépages à raisins de cuve.

d) Délimitation géographique régionale.

Comme nous l'avons dit plus haut, la viticulture sicilienne est surtout pratiquée dans les zones de la bande côtière. Elle s'étend principalement dans les provinces de Trapani, Palerme, Agrigente, Syracuse, Catane et Messine) où se trouvent concentrés 90 % des surfaces plantées en vignes à raisins de cuve. La zone la plus importante est constituée par la province de Trapani qui abrite 43 % de la superficie sus-indiquée et fournit environ la moitié de la production de raisin de l'île.

2.8.2.-La production vinicole et ses caractéristiques

a) Evolution de la production

La production vinicole de la Sicile, tout en restant sujette à des variations annuelles sensibles dues aux vicissitudes du climat, a montré au cours des dix dernières années une nette tendance à l'accroissement, en dépit de la tendance à la contraction qui caractérise la superficie. Ce phénomène a pour cause essentielle la rationalisation des plantations, les progrès accomplis dans l'entretien des vignes, l'amélioration des méthodes de vinification et l'abandon des cultures marginales, notamment dans les zones les plus élevées, par suite de la diminution progressive de la population agricole. De 6.431.000 hl pour les trois années allant de 1958 à 1960 la production moyenne est passée à 8.339.000 hl pour la période 1966-1968. D'après les données actuelles on peut prévoir une stabilisation de la production à ce niveau.

b) Caractéristiques de la production

Sur le plan de la qualité, la production vinicole de la Sicile subit fortement l'effet de la grande diversité des conditions pédologiques et climatiques, qui se conjugue avec la variété des cépages pour faire de la Sicile une région capable de fournir tous les types de vins réclamés par le commerce. La production globale de vin donne environ 15 % de vins rouges

et 85 % de vins blancs. Le titre alcoolique des vins siciliens varie entre 12-13° (vins de l'Etna) et les 17-18° des Malvasie et du Marsala.

2.8.3.-Structure de l'offre

Sur la base de la production moyenne de vin des trois dernières années (1966 à 1968) estimée à 8.300.000 hl en chiffres ronds, on peut effectuer la répartition en pourcentages suivante des diverses destinations :

- Autoconsommation	environ 11 %
- Approvisionnement direct des consommateurs et petits circuits locaux	environ 5 %
- Total de la production commer- cialisable	environ 84 %

L'autoconsommation peut être évaluée globalement à 850.000 hl, compte tenu du nombre des exploitations viticoles et du fait que la population agricole habite dans sa quasi-totalité dans des agglomérations où la consommation du vin est manifestement plus abondante que dans les cas où la population agricole est dispersée, surtout pendant les périodes où les travaux des champs sont peu absorbants (morte-saison).

La part de la production absorbée par l'approvisionnement direct du consommateur auprès du producteur et par les petits circuits locaux est très modeste (malgré l'augmentation enregistrée ces dernières années) du fait de la répugnance des producteurs à vendre au détail : on peut donc arrêter pour les quantités en question une valeur moyenne de 450.000 hl.

En résumant les estimations ci-dessus, on aboutit au bilan suivant :

Production totale moyenne de la région	8.300.000 hl
Autoconsommation	850.000 hl
Approvisionnement direct des consommateurs et petits circuits locaux	<u>450.000 hl</u>
Production commercialisable par les grands circuits de distribution	7.000.000 hl

La contribution des diverses catégories de transformateurs à la vinification de la production commercialisable peut être représentée par les pourcentages suivants :

- Viticulteurs transformateurs isolés	70 %
- Caves coopératives	6 %
- Oenopoli	3 %
- Transformateurs non viticulteurs	21 %

La prédominance de la production directe de vin par les viticulteurs transformateurs isolés est une caractéristique marquante de la viticulture sicilienne et ses effets se font sentir non seulement sur les coûts de production, mais aussi et surtout sur le caractère typique des vins produits et sur leur vente. La pénétration des méthodes modernes de vinification dans les exploitations viticoles, particulièrement dans celles de taille moyenne s'est accompagnée d'une rationalisation et une amélioration croissante peut être constatée sur le plan de la qualité.

L'organisation des producteurs en groupement est encore à un stade peu avancé, bien qu'on ait pu noter au cours des dix dernières années une évolution encourageante qui fait espérer un développement rapide dans un proche avenir. Les quantités produites par les Caves coopératives et les Coopératives viticoles n'atteignent pas actuellement 10 % de la production totale de vin de la région. On compte 24 Caves coopératives pour une capacité théorique de mise en cave de 800.000 hl environ.

La contribution à la production des transformateurs non viticulteurs (entreprises de vinification) oscille en moyenne autour de 1.600 - 1.700.000 hl. Parmi ceux-ci figurent les établissements produisant des vins de liqueur ou vins aromatiques de réputation mondiale comme le Marsala et le Malvasia.

Sur une production moyenne commercialisable de l'ordre de 7.000.000 d'hl (soit 85 % de la production totale) environ 2.600.000 hl sont vendus à l'extérieur et prennent la direction des marchés d'Italie continentale ou de l'étranger. Il reste donc 4.400.000 hl (chiffre approximatif) qui constituent la partie commercialisée dans l'île pour l'approvisionnement de la population non agricole, laquelle augmentée de la part absorbée par l'approvisionnement direct des consommateurs (environ 400.000 hl) nous amène à 4.800.000 hl. Si nous ajoutons à ce dernier chiffre les 800.000 hl consommés par les producteurs, nous obtenons un total de 5.600.000 hl, qui représente la partie de la production (67,5 %) consommée dans l'île.

2.8.4.-Commercialisation

Les échanges de produits viti-vinicoles concernent principalement les vins, le commerce des raisins ayant perdu son importance sur le marché avec le développement des caves coopératives et des coopératives viticoles. Les ventes de raisins de cuve ne portent que sur des quantités fournies par de petits producteurs qui, ne possédant pas l'équipement nécessaire au foulage, vendent leurs raisins au magasin de l'acheteur. Le transport du raisin reste en pareil cas à la charge du vendeur.

En ce qui concerne les vins, le commerce utilise les circuits de distribution régionaux et extra-régionaux qui acheminent le produit - ainsi que nous l'avons déjà mentionné - vers les grands marchés du Centre et du Nord de l'Italie. Le transport du vin s'effectue soit par bateaux-citernes (principalement dans le cas des vins blancs) soit par wagons-citernes. Les marchandises destinées à être expédiées hors de l'île sont prises en charge sur les lieux de production par des grossistes, assistés par des intermédiaires, qui les offrent ensuite sur les marchés de l'île et sur ceux de l'Italie continentale aux entreprises de vinification, aux Caves coopératives et aux coopératives viticole du Centre et du Nord de l'Italie. La part de la production destinée au commerce intérieur est enlevée presque exclusivement par l'organisation commerciale de l'île qui entretient à cet effet un service d'intermédiaires ruraux.

Les principaux marchés de la production sont :

- Trapani, pour les raisins, les moûts et les vins blancs;
- Marsala et Alacamo (province de Trapani), seulement pour les vins blancs. Les volumes moyens des affaires traitées sur ces marchés avoisinent respectivement 2.500.000 et 1.000.000 d'hectolitres.
- Riposto (province de Catane) et Pachino (province de Syracuse) pour les vins rouges, encore qu'on doive signaler sur ce dernier marché des ventes de moûts assez notables.

Toutefois, le marché à la production de Trapani est le seul qui soit véritablement important et qui présente de l'intérêt pour une étude sur l'évolution des cours des "vins de table".

Le volume des échanges oscille en moyenne autour de 3 millions d'hl de vin blanc de coupage pour alcool, dont une proportion variant entre 30 et 40 % suivant les années est offerte sur les marchés de Milan, de Vérone et de Rome.

L'offre est fournie principalement par des transformateurs non viticulteurs, les autres fournisseurs étant des viticulteurs transformateurs, des Caves coopératives et des oenopoli.

La demande émane presque toujours d'entreprises industrielles et de grossistes d'Italie continentale, pour la marchandise destinée à être vendue à l'extérieur, et de Sicile, pour les quantités utilisées ou consommées dans la région.

Les conditions de vente et de paiement sont très diverses. Pour les quantités offertes à la consommation locale, la prise en charge est presque toujours fixée à brève échéance et le paiement se fait comptant, souvent avec de forts acomptes. Pour les ventes à l'industrie ou à l'extérieur, le délai convenu peut être plus long, mais le paiement s'effectue presque toujours comptant. Seuls les commerçants locaux effectuent des ventes avec paiement différé au delà de la livraison de la marchandise.

Constatations - Les prix publiés dans le bulletin de la Chambre de Commerce de Trapani sont les prix moyens relevés d'office sur une période de quinze jours sur les marchés de la province de Trapani et approuvés par une Commission spéciale d'experts. Ces prix s'entendent au quintal, marchandise rendue au magasin du grossiste (première phase des échanges), en citerne ou en fût fournis par l'acheteur, franco départ wagon.

2.9.-Sardaigne

2.9.1.-Structure de la production

a) Exploitations

La viticulture sarde repose encore de nos jours sur des structures d'exploitation dépassées, qui se traduisent par des dimensions souvent microscopiques.

C'est ce que révèle le tableau V, où se trouvent reproduites les données relatives aux structures fournies par le recensement général de l'agriculture de 1961 et présentées par catégories d'importance des exploitations pratiquant la culture de la vigne. On y voit, en effet, que sur 77.242 exploitations viticoles, 84 % environ ont une superficie ne dépassant pas 1 hectare; les exploitations de cette catégorie qui couvrent presque la moitié de la superficie recensée (48 %) ont une taille moyenne ressortant à 0,46 ha. A ces exploitations de dimensions de "miniatures", il faut

ajouter une autre tranche représentant 14 % du total, dont les unités peuvent être qualifiées de "petites" et qui, pour une superficie viticole totale recensée représentant 33 % du total, présentent une taille moyenne de 1,74 ha.

Les pourcentages relatifs aux deux premières catégories d'exploitation indiquées dans le tableau V restent constamment supérieurs aux pourcentages correspondants pour l'ensemble du pays et sont l'indice d'une structure viticole résolument fragmentée, comparable à celle que l'on peut observer dans la région du Trentin-Haut Adige, mais étant donné le plus faible développement socio-économique de la Sardaigne, la structure de sa viticulture est à l'origine d'une exploitation des vignobles de type artisanal.

Ce type d'exploitation se caractérise, comme on sait, par l'emploi d'un minimum de moyens mécaniques et par un fort pourcentage d'utilisation de main-d'oeuvre (ce n'est pas par hasard que le nombre des personnes occupées dans l'agriculture de cette région dépasse de 7 % la moyenne nationale qui est de 23 %) et, de ce fait, par des coûts de production qui comptent parmi les plus élevés d'Italie.

Le fait qu'on rencontre en Sardaigne des exemples assez fréquents de moyenne et de grande propriété n'est pas sans rapport avec le type d'économie pastorale répandue encore aujourd'hui, lequel, à son tour, tire son origine de l'existence de vastes territoires peu fertiles et par conséquent impropres à la pratique d'une agriculture intensive. Dans le cas particulier de la viticulture, cette situation explique l'existence des 2,2 % d'exploitations comprises dans la troisième catégorie d'importance (superficie supérieure à 3 ha), qui groupent environ 19 % de la superficie viticole recensée et dont la superficie unitaire moyenne s'établit à 6,41 ha.

b) Superficie

Le secteur viti-vinicole représente dans l'agriculture sarde, sans pour autant atteindre des dimensions importantes, une activité qui n'est pas négligeable. On n'en veut pour preuve que l'accroissement des superficies en culture spécialisée (la culture mixte est pratiquement inexistante) enregistré au cours des vingt dernières années, même compte tenu du fait que

cet accroissement a subi dans la période la plus récente un certain ralentissement. En effet, la progression des superficies des cultures en production entre 1960 (54.835 ha) et 1950 (42.235 ha) est en valeur absolue de 12.600 ha, tandis que la progression des superficies non-exploitées entre 1960 et la dernière année de recensement (1968 = 65.595 ha), si elle atteint encore 10.760 ha, est inférieure d'environ 2.000 ha au premier écart obtenu.

Ce ralentissement du rythme de l'expansion est à rapprocher de l'extension prise par d'autres secteurs agricoles, ce qui n'empêche pas, toutefois que la viticulture sarde ait pris une place plus importante aussi bien par rapport à l'autre grande île (la Sicile) que par rapport à l'Italie.

Comme le montrent les tableaux II & III, qui présentent les pourcentages exprimant le pourcentage des superficies, exploitées et non exploitées dans les diverses régions par rapport aux données nationales, la superficie des cultures exploitées en Sardaigne, qui représentait en 1961 5,1 % du total national correspondant, est montée à 6,1 % en 1968, suivant une progression annuelle légère et constante, tandis que le pourcentage de la superficie non exploitée, qui était de 6,6 % en 1961, a atteint 8 % en 1968, en passant par des valeurs nettement plus fortes en 1964, 1965 et 1966.

Si on considère qu'un vignoble commence à produire trois ans après sa plantation, il semble évident que l'incidence sur la production des importants investissements effectués vers 1965 se manifestera à partir de 1970.

Cette perspective est également confirmée par les nombreux indices présentés au tableau IV, où l'on constate que ceux qui se rapportent à la superficie des cultures non en production sont régulièrement supérieurs aux indices correspondants de la superficie des cultures en production.

c) Patrimoine viticole

D'après les résultats de l'enquête effectuée en 1964 par l'ISTAT sur l'importance, l'étendue et la distribution du patrimoine viticole italien, la Sardaigne possède un parc viticole de 346.000.000 ceps, dont 82 % sont groupés en 19 cépages bien identifiés et 12 % constituent d'autres cépages aux caractéristiques incertaines.

Les cépages les plus fortement représentés sont le "Nuragus" avec 24,4 % le "Cannonao" avec 19,5 % et le "Monica" avec 12,2 % du total des surfaces viticoles.

Certains font remonter la culture du premier (le Nuragus) à l'époque de la domination phénicienne de l'île. Quant au **second**, sa présence semble établie dès la fin du 15^e siècle, et, puisqu'il paraît que ce cépage est le même que celui qui donne le célèbre Alicante, il n'est pas impossible qu'il ait été importé par les Espagnols. Enfin, il semble que le troisième cépage ait lui aussi été importé par les Espagnols sous le nom de Morillo ou raisin maure.

En plus des trois cépages principaux précités, il convient d'en mentionner quelques autres, afin d'éclairer l'un des aspects négatifs de la production vinicole de la Sardaigne, caractérisée par une profusion de types et de dénominations de vins, qui, en dernière analyse, proviennent des mêmes cépages.

Nous citerons donc le "Caddiu" (1,7 % de la superficie viticole), le "Cagnulari" (5,7 %), le "Carignano" (6 %), le "Pascale di Cagliari" (7,1 %) et la "Vernaccia di Oristano" (4,4 %) que les Sardes eux-mêmes qualifient de vin le plus sarde des vins.

d) Délimitation géographique

La viticulture sarde a comme épïcêtre la province de Cagliari dans les zones du cours inférieur du Tirso et du Campidano (Oristano - San Gavino - Serrenti et Cagliari); la viticulture de la région du Nuoro, si elle est plus ancienne, a une implantation plus limitée, se situant essentiellement sur les collines en bordure de mer de Orosei, Dorgali et de l'Ogliastra. Dans la province de Sassari enfin, la viticulture est surtout pratiquée sur les collines occidentales et orientales de la Gallura (San Teresa della Gallura - Arzachena - Tempio Pausania) et dans la plaine de Sassari, autour de Alghero.

2.9.2.-La production vinicole et ses caractéristiques

a) Evolution de la production

Le tableau XII fait nettement ressortir l'évolution positive de la production vinicole de Sardaigne, laquelle est passée de 1.477.600 hl en 1958 à 1.843.800 hl en 1968. Mais si on fait abstraction des valeurs extrêmes de la production dans la période considérée, la tendance ("trend") positive est mise en évidence par le fait que l'écart en valeur absolue entre la moyenne des trois premières années (1958/60 = 1.428.100 hl) et celle des trois dernières années (1966/68 = 1.644.000 hl) correspond à une augmentation de 215.900 hl.

Une observation importante est que cet accroissement reste proportionnellement inférieur à l'augmentation correspondante des surfaces : en effet, la production de vin n'a augmenté que de 6 à 7 % pendant que la superficie augmentait entre 1961 et aujourd'hui de 18 à 19 %.

La cause de cette situation est à rechercher dans la dispersion excessive des cultures et l'application de méthodes d'exploitations artisanales, en tout points différentes de celles que propose la technique viticole moderne en matière de systèmes de culture et de taille, de types de greffe et de sélection des cépages.

b) Caractéristiques de la production

Sur la base des résultats enregistrés ces dernières années dans le domaine de la production, résultats condensés sous la forme de moyennes des trois premières et des trois dernières années (tableau XII), la production moyenne de vin de Sardaigne peut être estimée à approximativement 1.600.000 hl.

C'est là une quantité qui, si elle reste modeste sur le plan national (2,3 % seulement de la production italienne de vin); représente néanmoins dans le contexte de l'activité agricole globale de la région pas moins de 12 % du revenu agricole sarde.

La réputation des vins sardes est fondée sur leurs propriétés organoleptiques plus que sur leur qualité. Différents éléments (climat très sec, terrains d'origine volcanique, luminosité intense, hivers tempérés) concourent à donner à tous les vins sardes un bouquet très prononcé et un titre alcoolique assez élevé (de 12 à 14° en moyenne avec des pointes de 16°) et quelquefois un fort degré de sucre; ces vins fournissent aussi d'excellents apéritifs et des digestifs et des vins de dessert appréciés.

Les vins rouges constituent environ 55% de la production régionale et sont essentiellement produits dans le Nord : ils possèdent des teintes variées allant du rouge vif à un rouge pâle, pour finir dans un ton orange après quelques années de vieillissement; les plus connus sont : l'Anghelu Ruju, le Cannonau, le Giro, le Monica, l'Oliena et l'Ogliastra rouge.

Parmi les 45 % de vins blancs (qui prennent un ton ambré après quelques années de vieillissement) les plus connus sont : le Malvasia del Campidano, les Muscats de Nuoro, de Tempio et surtout le Muscat du Campidano, le Nuragus, le Nasco, le Torbato di Alghero, le Vermentino di Gallura et enfin le fameux Vernaccia.

En ce qui concerne la distinction entre les vins à appellation d'origine et "vins de table", il importe de tenir compte des caractéristiques de la production vinicole de Sardaigne :

- la répartition du patrimoine viticole en de nombreux cépages caractéristiques de la région et produisant autant de types de vins très différents les uns des autres;
- la tendance qui va en s'accroissant à produire des vins d'un titre alcoolique inférieur au degré traditionnel et qui permet de classer un même type de vin soit dans la catégorie des "vins de table", soit dans celle des "vins de coupage";
- le degré élevé de sucre, propre à certains vins et permettant de classer ceux-ci dans les vins de dessert.

Les considérations qui précèdent font ressortir les difficultés (accentuées par le manque de constatations statistiques spécifiques) que rencontrerait une tentative de répartition des vins sardes dans les deux catégories de vins d'origine et de vins de table.

Néanmoins, si l'on considère qu'à l'heure actuelle seule la "Vernaccia di Oristano" a obtenu l'avis favorable du Comité spécial pour l'attribution de l'appellation d'origine contrôlée, mais que d'autres vins appréciés sont candidats à l'attribution de cette qualification, la répartition de la production vinicole de la Sardaigne donne pour les différentes catégories les pourcentages approximatifs suivants :

- vins d'origine	= 13 %
- vins de table	= 68 %
- vins de coupage	= 16 %
- vins de dessert	= 3 %

2.9.3.-Structure de l'offre

Pour obtenir le chiffre de la production commercialisable de la Sardaigne, on doit retrancher de la production totale - comme pour les autres régions - la part absorbée par l'autoconsommation. En l'absence de chiffres officiels il faut prendre en considération les éléments subsidiaires habituels, à savoir l'écart existant entre la production totale et la production déclarée et le degré de dispersion de la viticulture et de fractionnement de la propriété, étant donné la relation directe existant entre cet élément et les

quantités produites et consommées par les producteurs.

En se basant sur les données fournies au paragraphe 2.9.1., lettre a) et compte tenu du pourcentage de la population active occupée dans l'agriculture de cette région, il est raisonnable d'estimer à 22 % environ de la production moyenne des dix dernières années la proportion du vin destiné à l'autoconsommation, soit en valeur absolue 350.000 hl approximativement.

En revanche, l'approvisionnement direct des consommateurs aux sources de production semble être en Sardaigne tout à fait négligeable. Des indications utiles sont fournies à cet égard par la situation géographique des zones de production, qui, dans cette région, sont assez éloignées des rares agglomérations urbaines et par la densité moyenne de la population de cette île qui est une des plus basses du pays (plus précisément après le Trenti-Haut Adige et la vallée d'Aoste). En effet, les 51 habitants au km² des secteurs agricole et forestier sont la résultante de deux extrêmes, un minimum de 39 dans la province de Nuoro et un maximum de 81 dans la province de Cagliari.

Du fait de cette situation, l'approvisionnement direct ne peut pas avoir pour effet de soustraire des quantités appréciables de la production destinée aux circuits de distribution, ce qui permet de dire que la quantité commercialisable se confond à peu de chose près avec l'offre sur le marché.

On peut donc esquisser le bilan ci-dessous, basé sur la production moyenne des dix dernières années :

- Production totale moyenne	= 1.600.000 hl
- Autoconsommation	= 350.000 hl
- Offre sur le marché	= 1.250.000 hl

Le traitement de cette quantité de vin (1.250.000 hl) est assuré par les diverses catégories de transformateurs dans les proportions exprimées par les pourcentages approximatifs indiqués ci-après, qui sont toutefois susceptibles de variations en fonction des caractéristiques quantitatives et qualitatives de la production de chaque année :

- Caves coopératives	pour 60 à 65 %
- Oenopoli	pour 2 à 4 %
- Viticulteurs transformateurs isolés	pour 23 à 26 %
- Transformateurs non viticulteurs	pour 7 à 13 %

La forte contribution des Caves coopératives de Sardaigne (dont le pourcentage n'est pas loin de celui que nous avons constaté pour le Trentin-Haut Adige) atteste l'importance prise par les formes de coopération dans la vinification de cette région. L'extension prise par le mouvement coopératif dans le secteur viticole est une conséquence directe des structures de production que nous avons décrites plus haut : cette situation plaçait les petits producteurs dans une position très faible sur le plan contractuel puisqu'ils présentaient une offre extrêmement fractionnée face à une demande massive représentée par quelques gros commerçants. La création de nombreuses caves coopératives (qui, de nos jours, assurent l'essentiel de la production sarde) a non seulement éliminé un grand nombre des difficultés qui assaillaient les viticulteurs, mais a également amené une amélioration de la qualité de la production. On trouve cependant dans la région quelques viticulteurs transformateurs isolés et un petit nombre d'entreprises de vinification (transformateurs non viticulteurs) d'une taille suffisante, qui produisent - tout comme les caves coopératives - aussi bien des vins de qualité que des "vins de table" et des vins de coupage.

2.9.4.-Commercialisation

Il n'existe pas en Sardaigne de marchés à la production proprement dits; des divers produits viti-vinicoles commercialisés, raisins, moûts et vins, seuls les deux derniers ont une certaine importance.

Pour les moûts, la vente a lieu immédiatement après le foulage sur le lieu même de production, sous forme de contrat verbal; l'unité de mesure est l'hectolitre. Le paiement s'effectue généralement au comptant, sans tare; la livraison a lieu sur le lieu de production et l'acheteur supporte le coût de l'acheminement de la marchandise jusqu'à sa destination.

Pour les vins, dont l'offre réelle - comme nous l'avons indiqué - s'élève en moyenne à 1.250.000 hl par campagne, on peut dégager deux courants commerciaux : le premier (qui concerne la totalité des vins de coupage, une forte partie des vins d'origine et une proportion non négligeable des "vins de table") absorbe environ 50 % de l'offre, soit 600.000 hl; il a pour direction l'Italie continentale; le second porte principalement sur les "vins de table" destinés à la consommation intérieure de la région.

- a) Dans les échanges portant sur les vins destinés aux marchés de la Péninsule (Rome, Milan, Vérone), la demande émane d'entreprises de vinification, de coopératives viticoles ou de grossistes d'Italie continentale, mais les conditions de vente varient suivant les agents économiques qui représentent l'offre. Les entreprises de vinification et les transformateurs isolés

de Sardaigne vendent dans la plupart des cas (par l'intermédiaire de courtiers qui font connaître les exigences des acheteurs d'Italie continentale) franco à bord, port d'embarquement et paiement au comptant au moment du chargement; les Caves coopératives de Sardaigne, qui souvent disposent de représentants ou de commissionnaires sur les marchés de destination, vendent la plupart du temps franco d'arrivée (Anzio, Gênes, Venise) et le paiement s'effectue soit à la livraison, soit également à 30 - 60 jours.

Dans les deux cas, les prix s'entendent au degré-hecto, pour marchandise en vrac, impôt sur le chiffre d'affaires non compris.

- b) Les échanges relatifs à la partie de la production de vin sarde destinée à la consommation régionale ne s'effectuent pas non plus sur le marché. La majeure partie des vins en question sont fabriqués par les Caves coopératives et le reste par des entreprises de vinification et de mise en bouteilles : les unes et les autres vendent le vin déjà en bouteilles en utilisant leur propre réseau de distribution, directement aux détaillants ou quelquefois même aux consommateurs.

Constatations - En l'absence d'un véritable marché, les prix sont relevés chaque semaine par zones de vente par la Commission spéciale de la Chambre de Commerce des provinces de Cagliari et Sassari. Il est établi une moyenne de ces prix hebdomadaires, qui est publiée sous forme de prix unique dans les bulletins des Chambres de Commerce après examen et contrôle par les Commissions de la Chambre. Les prix s'entendent à l'hectolitre, franco magasin du grossiste et nets d'impôt sur le chiffre d'affaires.

Chapitre 3 - FACTEURS QUI THEORIQUEMENT DEVRAIENT ETRE PRIS EN CONSIDERATION POUR LA CONSTATATION DES COTATION

Les résultats de l'analyse entreprise au chapitre précédent montrent de façon évidente combien il est difficile de donner de la production vinicole italienne un tableau cohérent. On se trouve en présence d'une situation dont les racines rejoignent d'un côté l'histoire du développement politique social et économique de notre pays et de l'autre la situation géographique de l'Italie (orientée sur une grande longueur dans l'axe Nord-Sud) et son relief particulier. Quoique le processus d'unification soit maintenant achevé depuis longtemps, le monde rural qui, comme on le sait, reste attaché aux traditions - est encore tributaire, notamment dans le secteur commercial, de coutumes particulières propres aux diverses régions. Pour ce qui est des caractéristiques géographiques de notre pays, on peut dire que la viticulture, qui est pratiquement répartie sur tout le territoire, présente une situation commune à d'autres cultures, c'est-à-dire une nette dissemblance due à des raisons pédologiques et climatiques entre les zones de collines et de plaines du Nord et celles de la péninsule et des deux grandes îles italiennes. Cette diversité se retrouve non seulement dans les caractéristiques des vins, mais aussi dans les circuits de commercialisation, les conditions de vente et les usages locaux.

3.1.-Caractéristiques des vins

Il convient de noter dans ce domaine que deux mesures législatives d'une importance capitale (la loi sur la protection des appellations d'origine et la loi relative à la commercialisation et à la répression des fraudes en matière de produits vinicoles) ont eu ces dernières années un effet positif notable en permettant, d'une part, une amélioration de la qualité de la production italienne de vin et, d'autre part, une réduction progressive des quantités de vin de qualité inférieure qui encombraient le marché au détriment du vin pourvu de bonnes caractéristiques organoleptiques. Répétons qu'il convient, dans l'optique de la présente étude, de faire abstraction de la part de la production vinicole totale variant actuellement entre 16 et 19 % qui est constituée par les vins à appellation d'origine contrôlée et par des vins auxquels cette appellation est en passe d'être attribuée. Si nous insistons sur ce point, c'est parce que, grâce précisément à la loi sur la protection des appellations d'origine, cette part va

en augmentant progressivement, l'appellation d'origine étant reconnue à un nombre sans cesse croissant de vins italiens de qualité.

La partie restante de la production d'une année normale est constituée - comme nous l'avons déjà dit - pour près de deux tiers (entre 38.500.000 et 41.500.000 hl) de vins ordinaires de consommation courante, loyaux et marchands, qui méritent indéniablement d'être considérés comme des "vins de table". Reste enfin une quantité de 12 à 13.500.000 hl constituant la part des vins dits de coupage, c'est-à-dire des vins à titre alcoolique élevé (minimum 13° et maximum 17°) utilisés pour améliorer d'autres vins dans les années où le degré alcoolique de ces derniers est insuffisant. Il est difficile d'évaluer le pourcentage des quantités moyennes de vins de coupage produites dans une année normale, qui peuvent être considérés comme vin de table, et ceci pour des raisons qui ont déjà été indiquées et qui sont les suivantes :

- la quantité utilisée pour l'amélioration ou le coupage d'autres vins est extrêmement variable, car elle dépend du titre alcoolique des vins faisant éventuellement l'objet d'un coupage, ce titre subissant lui-même des variations selon la qualité des vendanges;
- une partie des vins de coupage produits dans le Sud de l'Italie et dans les îles est absorbée par la consommation directe dans ces régions;
- la tendance, sans cesse croissante, à introduire dans les régions traditionnelles des vins de coupage des cépages de raisins de cuve permettant d'obtenir des vins d'un degré alcoolique inférieur; de ce fait, et grâce à l'adoption de méthodes de cultures qui s'écartent des méthodes traditionnelles, le degré alcoolique moyen de la production vinicole du Sud de l'Italie tend à s'abaisser progressivement; c'est ainsi qu'actuellement la plupart des vins dits de coupage ont un titre alcoolique compris entre 13 et 15° avec parfois, un minimum de 12°. La diminution de la teneur en alcool entraîne une augmentation de la part des vins, qui étaient déjà utilisés pour le coupage, et qui sont absorbés par la consommation directe.

Cet état de chose et le fait que la production des vins de coupage constitue une source de revenu importante pour beaucoup de régions du Sud de l'Italie et des îles (comme les Pouilles, la Basilicate, la Calabre, la Sicile et la Sardaigne) mènent à la conclusion qu'une forte partie de la production de vin de coupage peut être introduite dans le champ d'application d'une politique d'intervention sur le marché des "vins de table".

Ayant ainsi exclu les vins d'origine, on peut établir une liste des vins (répartis par régions de production) dont à notre avis les cours doivent être surveillés régulièrement en vue d'une intervention éventuelle :

- Piémont : Barbera ordinaire et vins rouges ordinaires;
- Vénétie : vins rouges et vins blancs ordinaires;
- Emilie-Romagne : vins très rouges, vins foncés ordinaires et vins blancs ordinaires;
- Marches : vins rouges ordinaires et vins blancs ordinaires;
- Latium : vins blancs ordinaires;
- Pouilles : vins rouges du Salento et vins blancs de Martina Franca et Sansevero;
- Sicile : vins blancs de Sicile occidentale, Alcamo et Marsala;
- Sardaigne : vins blancs.

Parmi ces vins, sont également utilisés pour le coupage les vins rouges du Salento, les vins blancs de Martina Franca (surtout employés dans la préparation des vermouths), le vin blanc de Sansevero, tous les vins blancs de Sicile occidentale et de Sardaigne.

Il faut, en outre, signaler que, pendant la période d'octobre à novembre, il est opportun de relever également les cotations des moûts non fermentés et fermentés (pour ces derniers, les prix sont fixés en fonction du degré d'alcool constaté ou "en puissance"), mais uniquement des moûts aptes à la fabrication des vins mentionnés ci-dessus. En effet pendant les deux mois d'octobre et de novembre, une forte pression s'exerce, surtout dans les années de vendanges abondantes, sur l'offre de moûts non fermentés et fermentés, en raison de la nécessité dans laquelle se trouvent les producteurs de vider leurs caves pour procéder au traitement des raisins et des moûts qui commencent à leur parvenir en quantités importantes. Ces deux mois tiennent donc une place particulièrement importante dans l'évolution du marché des moûts et ont également une influence déterminante sur l'évolution du marché des vins obtenus à partir de ces moûts pendant les mois qui suivent immédiatement.

3.2.-Constatation des prix : période, fréquence, degré d'alcool, fourchette des prix, motivation

La constatation des prix devra se faire, pour les vins de table et de coupage susmentionnés, pour toute une année, à partir du début de la deuxième quinzaine du mois de novembre, environ (mais la date du début de cette période pourra être modifiée selon les zones et les années, en fonction de

l'époque à laquelle ont lieu les vendanges) jusqu'au mois de novembre suivant, lorsque les vins de la nouvelle production sont commercialisés. Il est nécessaire que la constatation soit faite chaque semaine, le jour où le marché se réunit ou dans le cas des places où le marché se réunit plusieurs fois dans la semaine, le jour le plus représentatif de l'évolution du marché du vin. Exceptionnellement, dans certaines périodes de l'année et dans le cas des marchés où ont lieu deux réunions importantes dans la même semaine, il conviendra d'effectuer deux relevés hebdomadaires.

En outre, il y aura lieu de relever les prix, non seulement pour chaque vin bien identifié mais aussi pour un degré d'alcool déterminé de chaque vin faisant l'objet du relevé. Dans le cas où il ne serait pas possible d'établir une relation entre le prix et le degré d'alcool, il conviendra de prévoir pour chaque vin une fourchette étroite de degrés d'alcool (p.ex. Rosso del Salento 13 à 14°). Dans chaque cas, dès lors que le degré d'alcool d'un vin aura été fixé pour une année donnée, les prix devront toujours se référer, pour cette année et pour ce vin, au même degré d'alcool.

Pour chaque vin d'un degré d'alcool déterminé, il serait également utile de prévoir une fourchette de prix : minimum, maximum et prédominant. Il conviendra d'exclure, lors du relevé, les prix exceptionnellement bas ou élevés qui seraient dus à des conditions particulières de la marchandise ou de la vente. En d'autres termes, il conviendrait que la fourchette entre le minimum et le maximum ne soit pas trop large. Il serait ainsi possible de rattacher cette fourchette à un produit bien identifié dans ses caractéristiques technico-commerciales et l'écart, relativement étroit, entre le minimum et le maximum fera apparaître les niveaux qualitatifs différents d'un même produit. D'autre part, lorsque cela sera possible il y aurait un grand intérêt à constater le prix prédominant, c'est-à-dire celui qui se manifeste le plus fréquemment pour des quantités qui ont une influence majeure sur le marché.

La vérification du prix prédominant est utile non seulement pour indiquer le déplacement du niveau des transactions vers les valeurs minimales ou maximales de la fourchette (qui peut en revanche ne pas changer) mais aussi pour déterminer un niveau de prix bien précis pour un produit "pilote", niveau qui peut servir de base au déclenchement d'une intervention sur le marché.

Enfin, puisque les mouvements de fluctuation des cours peuvent toujours être expliqués d'une façon rationnelle (même si leurs motifs ne sont pas toujours exclusivement économiques) il semble opportun que la constatation des prix sur les marchés soit toujours accompagnée d'un bref commentaire sur les causes qui ont déterminé les tendances de l'offre et de la demande, ainsi que sur l'attitude des principales catégories d'agents économiques.

3.3.-Etapes du circuit des échanges auxquelles la constatation des prix doit être effectuée.

Compte tenu des objectifs de la présente étude, la constatation des prix doit porter principalement sur les échanges qui s'effectuent au premier stade de la vente, c'est-à-dire, en pratique sur les prix enregistrés sur les "marchés à l'origine" ou les "marchés à la production", sur lesquels s'effectuent les transactions en vue de la cession des marchandises - même si celles-ci ne sont pas matériellement présentes - du producteur isolé ou associé au premier acquereur, que celui-ci soit commerçant - grossiste ou industriel.

Cependant, les caractéristiques des circuits de distribution dans les principales régions productrices, que nous avons examinées dans le chapitre 2 incitent à étendre la constatation des prix à certains marchés de la seconde étape du circuit des échanges (cf. paragraphe suivant).

En revanche, il convient de souligner que la constatation des cours pour la partie de l'offre qui est commercialisée hors marché (c'est-à-dire la partie destinée aux petits circuits locaux et à l'approvisionnement direct des consommateurs (cf. paragraphe 1.5.) se heurterait à de grandes difficultés et serait en outre de peu d'utilité pour la connaissance de la commercialisation à l'origine de la masse des produits offerts. Il est vrai que cette partie est distribuée (au détaillant ou au consommateur) à l'occasion de ventes effectuées directement par les producteurs. Cependant, il s'agit d'un certain nombre de petits lots de vins des qualités les plus variées qui, bénéficiant d'une faveur particulière de la part des consommateurs locaux, atteignent des prix extrêmement différenciés. Le manque d'homogénéité des produits qui font l'objet de ces ventes hors marché, outre le fait qu'il rendrait difficile la constatation des prix, s'opposerait à ce que les cours éventuellement relevés puissent être comparés de façon utile. D'autre part, ces prix ne pourraient pas être non plus comparés

avec les prix relevés sur les marchés d'origine, puisqu'ils concernent la dernière étape du circuit des échanges, bien qu'étant généralement perçus directement par les producteurs. En effet, dans le cas de marchandises vendues au détaillant par un producteur et, surtout, dans le cas de marchandises vendues directement au consommateur, le prix qui se forme est, en général, assez proche du niveau des prix à la consommation (dernier stade de vente) du fait qu'en pareille circonstance l'agriculteur assume deux fonctions distinctes : celle de producteur de vin et celle de distributeur.

Enfin, du fait qu'il est impossible d'effectuer des comparaisons, il faut ajouter un autre aspect négatif de la constatation éventuelle des prix dans le cas de ces ventes hors marché. Comme nous l'avons remarqué précédemment ces ventes portent sur une partie non négligeable de la production totale mais elles se subdivisent en un grand nombre de quantités de vin modestes, dont les prix n'ont par conséquent que peu d'influence sur le revenu total des agriculteurs.

Dans leur ensemble, ces considérations mènent à la conclusion que la connaissance des cours pratiqués pour cette partie de l'offre vendue directement par des producteurs isolés fournirait des éléments dont l'interprétation serait difficile et dont l'intérêt serait restreint, et il semble donc inutile de procéder à un relevé des cours atteints dans le cadre de ce type d'échanges.

Des remarques analogues peuvent être faites en ce qui concerne la signification des prix obtenus par les Caves coopératives et les oenopoli qui, agissant par l'intermédiaire de leurs propres organisations de distribution, livrent directement aux détaillants ou aux consommateurs le vin produit. En fait, il existe en Italie des organisations coopératives qui assurent la distribution finale d'une partie de leurs productions, soit directement, soit par l'intermédiaire des coopératives dites "de second degré". Cependant, il ne s'agit encore que d'un phénomène qui ne concerne qu'un nombre limité d'entreprises et, de toute façon, l'importance de ces ventes directes n'a qu'une incidence très faible, non seulement sur l'ensemble de la production nationale, mais encore sur le total des quantités produites et commercialisées par ces Caves coopératives. Il semble donc que, tout au moins pour le moment, il ne soit pas nécessaire de procéder à un relevé systématique des prix obtenus par les différents types de coopératives à l'occasion de ventes directes à la consommation.

3.4.-Marchés représentatifs pour la constatation des prix

Il ressort de façon suffisamment claire de ce que nous avons exposé dans le paragraphe précédent qu'une connaissance approfondie et rationnelle de l'évolution de la commercialisation des vins peut être fournie, dans l'état actuel des choses, par des relevés des prix effectués régulièrement sur les marchés les plus représentatifs du pays. A cet égard, il est nécessaire d'établir une distinction entre les marchés en fonction de l'étape du circuit des échanges.

- marchés à la production : marchés où les affaires traitées concernent essentiellement le premier stade de la vente de producteur à premier acheteur;
- marchés intermédiaires ou terminaux des grands centres de consommation : marchés où les transactions effectuées relèvent essentiellement des phases ultérieures, c'est-à-dire de grossiste ou d'entreprise de vinification, isolée ou de type coopératif, à d'autres catégories de commerçants ou d'entreprises spécialisées dans la mise en bouteilles.

Ce deuxième type de marché n'existe pratiquement qu'à Milan, car sur les autres marchés des grands centres de consommation les parties peuvent effectuer, suivant les types de vin, une transaction relevant du premier stade de vente et, simultanément, traiter pour d'autres vins une affaire appartenant à une phase ultérieure. C'est pourquoi il est utile d'envisager une troisième classe, que nous pouvons désigner du terme conventionnel de "marchés mixtes".

Ce point étant acquis, les marchés sur lesquels il convient d'effectuer des relevés systématiques pour les vins et les moûts correspondants énumérés au paragraphe 3.1. sont :

- marchés à la production : Asti, Trévise, Lugo (province de Ravenne), Bari, Lecce et Trapanie.
- marchés intermédiaires ou terminaux des grands centres de consommation : Milan
- marchés mixtes : Vérone et Rome

3.5.-Conditions de vente et conditionnement

Nous avons déjà exposé les caractéristiques de la commercialisation dans les principales régions et indiqué pour chacun de ces marchés aussi bien les conditions de vente les plus couramment appliquées que celles qui ont été prises en considération pour la constatation des prix par les commissions des Chambres de Commerce.

Il est toutefois évident qu'une politique d'intervention exige que les prix constatés se rapportent à des conditions de vente et de paiement identiques pour les différents marchés représentatifs, même si la comparaison entre les cotations des divers types de vin n'est pas toujours possible en raison des caractéristiques différentes des vins italiens qui peuvent être rangés dans la catégorie des "vins de table".

Il est indispensable à cet effet que les relevés des prix de ces vins se rapportent aux conditions de vente et de paiement les plus courantes, c'est-à-dire :

- pour les transactions sur les marchés à la production : marchandises en citernes ou en fûts fournis par l'acheteur, franco départ de la cave du producteur;
- pour les échanges sur les marchés intermédiaires et terminaux : aussi marchandises en citernes ou en fûts fournis par l'acheteur, mais franco cave de l'acheteur.

Chapitre 4 - DESCRIPTION ET ANALYSE CRITIQUE DES METHODES ET MOYENS
ACTUELS D'ENREGISTREMENT DES COTATIONS DES VINS DE TABLE.

L'insuffisance des méthodes de constatation et d'enregistrement des prix actuellement employées par les différents services des Chambres de Commerce qui sont chargés de cette tâche sur les différentes places est assez clairement démontrée par l'analyse des différents marchés effectués au chapitre 2, paragraphe 2 point I et suivants.

Toutefois, puisqu'il s'agit de résumer la situation de la viticulture italienne, il importe de préciser qu'outre les bulletins et les mercuriales des diverses Chambres de Commerce, on dispose également des chroniques de l'IRVAM qui publient des données et des renseignements obtenus au moyen d'observations faites par cet organisme. Il convient, par conséquent, d'examiner séparément les deux méthodes de constatation.

4.1.-Constatations faites par les Chambres de Commerce

Malgré la diversité des coutumes locales, il est possible de dégager des objectifs et des usages assez peu dissemblables dans les constatations de prix faites par les organes des Chambres.

4.1.1.-Objectifs

Les objectifs consistent essentiellement à relever les prix atteints sur différents marchés se trouvant sur le territoire de compétence de chacune des Chambres de Commerce, en se limitant aux quantités les plus importantes des divers types de vin sur lesquels ont porté les transactions. La diffusion est, nous l'avons déjà dit, assurée par la publication hebdomadaire et parfois mensuelle de bulletins ou de mercuriales des prix. Comme ces bulletins, en ce qui concerne les hebdomaires, sont dans la plupart des cas publiés un jour ou deux après la réunion de marché, les cotations qui y figurent n'ont aucune influence sur les échanges auxquels elles se rapportent, ceux-ci étant déjà terminés. Elles peuvent cependant servir de base d'orientation aux agents économiques dans les transactions qui peuvent avoir lieu hors du marché dans l'intervalle qui s'écoule entre une réunion et la suivante.

Un autre objectif important de la constatation effectuée par les organes des Chambres de Commerce sous le contrôle de l'Office statistique est l'enregistrement des cours et leur transmission à l'Administration centrale de l'Etat, c'est-à-dire au Ministère de l'Agriculture et des Forêts et à l'Institut central de Statistique.

Cette deuxième fonction répond donc à un but statistique dans la mesure ou les prix relevés localement et transmis aux organes centraux de l'Etat servent à l'établissement de moyennes et d'indices de prix de gros, au calcul de la production brute commercialisable et répondent à d'autres exigences de la comptabilité générale de l'Etat.

4.1.2.-Objet et modalités pratiques de l'enregistrement

Le relevé des prix et leur enregistrement portent sur les produits et les quantités représentant réellement la masse des échanges; c'est pourquoi on ne relève habituellement que les cotations minimum et maximum entre lesquelles se situent les prix des transactions réellement effectuées. Dans certains cas, les services des Chambres de Commerce relèvent également le prix le plus couramment appliqué, c'est-à-dire le prix auquel se sont conclues le plus grand nombre des transactions effectuées dans la journée du marché.

Les modalités de l'enregistrement des prix varient légèrement d'une Chambre de Commerce à une autre, mais en général la constatation des prix est assurée, sous le contrôle de l'Office Statistique (qui dépend de l'Institut Central des Statistiques pour ce qui est de l'aspect technique de cette tâche), par des commissions constituées à cet effet par les Chambres de Commerce.

Pour garantir l'impartialité de la constatation des prix, ces Commissions groupent des représentants de toutes les catégories intéressées à la production agricole et industrielle et au commerce : en d'autres termes, on y trouve - à quelques exceptions près - aussi bien des représentants des organisations agricoles professionnelles (**propriétaires exploitants et agriculteurs**) que des représentants des entreprises de vinification, des coopératives de producteurs, des commerçants et des intermédiaires. Pour la constatation des prix sur les marchés des grands centres de consommation, les Commission comprennent également des grossistes et des détaillants.

En dépit de la diversité des éléments composant ces commissions - qui, nous insistons sur ce point, sont plus nombreuses sur les places importantes, et peut-être justement à cause de la pluralité de représentation des diverses catégories de professionnels qui les caractérisent, il arrive parfois que les prix constatés reflètent l'inégalité des pouvoirs sur le plan contractuel et des intérêts des membres de la Commission vis-à-vis d'une situation donnée du marché.

C'est un fait que dans la majorité des cas, les commissions constituées par les Chambres de Commerce ne font que servir d'organe consultatif à l'Office Statistique de la Chambre de Commerce, lequel décide en dernier ressort du niveau des prix à publier; mais il est également vrai que le fonctionnaire responsable dudit Office Statistique ne peut éviter en matière de prix de s'en remettre à l'avis des divers membres de la Commission, qui ont participé en personne aux transactions effectuées lors des marchés dont il s'agit de constater les prix. Il en résulte qu'en certaines occasions les cotations sont pratiquement l'aboutissement de négociations menées entre les membres de la Commission et que l'opinion qui prévaut est, en général, celle des représentants des catégories qui disposent du plus grand pouvoir sur le plan contractuel et qui détiennent la majorité au sein de la Commission.

4.1.3.-Degré de précision et fluctuations des cotations observées

Abstraction faite des cas où les prix constatés peuvent ne pas refléter exactement la totalité du volume le plus représentatif des échanges, il peut se produire qu'au cours des négociations au sein de la Chambre, destinées à déterminer le niveau des prix, il soit jugé opportun de ne pas tenir compte des petites fluctuations, qui peuvent cependant constituer des symptômes révélateurs d'une tendance nouvelle qui se dessine sur le marché.

Ainsi arrive-t-il que d'éventuelles tendances à la baisse et à la hausse ne soient pas enregistrées immédiatement, mais seulement après une ou deux réunions de marché et qu'en conséquence, même s'il apparaît que, dans l'ensemble, les fluctuations sont relativement peu sensibles, on ne dispose pas de l'élément dynamique qui revêt une grande importance pour l'information tant des agents économiques que des pouvoirs publics qui seront appelés dans l'avenir à décider des mesures d'intervention éventuelles.

Mais le peu de précision observé quelquefois dans les constatations de certaines commissions des Chambres de Commerce doit être attribué au fait que les diverses qualités de vin ne sont pas identifiées avec suffisamment d'exactitude. Or, ces vins se différencient non seulement par le type, mais aussi par le degré alcoolique, le pourcentage d'acidité, les caractéristiques organoleptiques etc. Il s'en suit qu'en cherchant à inclure dans une fourchette de prix une gamme de vins étendue, on tend du même coup à élargir cette fourchette, où le prix maximum se rapporte à des vins de la meilleure qualité et le prix minimum à des vins d'une qualité inférieure.

Il est évident que, lorsque la fourchette est trop large, la valeur indicative des prix ainsi relevés devient très faible et que l'utilité de la publication de ces prix du point de vue de l'information et de l'orientation des agents économiques s'en trouve amoindrie.

4.2.-Constatations faites par l'IRVAM

Notre Institut a mis sur pied en l'espace de quelques années un réseau de constatation des prix qui couvre les principaux marchés à la production et les principaux marchés intermédiaires et terminaux sur tout le territoire du pays. Afin de s'assurer un maximum d'objectivité sur les places principales, nous utilisons les services de deux ou trois informateurs choisis parmi des personnes particulièrement bien introduites sur les marchés et représentant différentes catégories professionnelles de la production et du commerce. En outre, pour plus de sûreté, des inspecteurs dépendant directement de l'IRVAM effectuent périodiquement des enquêtes sur les diverses places, de façon à s'assurer que les informateurs ne subissent pas de pression de la part des parties intéressées.

Dans le secteur du vin, les principaux points de constatation fixés sur les marchés des diverses phases des échanges sont au nombre de 24, à savoir : Asti, Alba, Novara, Milan, Stradella (province de Pavie), Vérone, Trévise, **Trente**, Bolzano, Reggio Emilie, Lugo (province de Ravenne), Forlì, Florence, Sienne, Arezzo, Rome, San Benedetto del Tronto (province d'Ascoli Piceno), Foggia, Bari, Taranto, Lecce, Sambiasi (province de Catanzaro), Trapani et Pachino (province de Syracuse).

Sur chacun de ces marchés sont relevés, parfois à plusieurs sources, - nous l'avons déjà dit - pour les vins les plus représentatifs, dont les caractéristiques sont indiquées en détail, les données et informations suivantes :

- fourchette de prix pour chaque produit, à savoir, dans l'ordre, un prix minimum, un prix maximum et un prix prédominant : dans les prix minimum et maximum sont exclues les valeurs extrêmes dues à des conditions exceptionnelles de vente et de marchandises; par prix dominants, il faut entendre les prix enregistrés le plus fréquemment et pour les quantités qui influencent le plus l'évolution du marché. Les prix s'entendent au degré hecto pour les vins **ordinaires** et de coupage et au litre pour les vins d'appellation d'origine. Les conditions de vente et de paiement pour lesquelles les prix sont indiqués varient suivant le type de marché :

pour les marchés à la production, ces conditions sont marchandises en citerne ou en fûts fournis par l'acheteur, franco départ cave du producteur, paiement au comptant à la livraison; pour les marchés intermédiaires et terminaux, les prix s'entendent également pour des marchandises en citerne ou en fûts fournis par l'acheteur, mais avec livraison au lieu de destination et paiement à la livraison;

- informations sur les tendances du marché - Comme il n'est pas possible, du fait de l'absence d'une forme quelconque d'enregistrement des transactions (ces dernières étant la plupart du temps verbales), d'évaluer avec exactitude le volume des échanges réalisés à l'occasion de chaque réunion de marché, le relevé établi par l'IRVAM est complété par un bref aperçu du comportement de l'offre et de la demande où est mentionné le type d'agent économique qui a influencé l'évolution du marché à chaque réunion.

L'ensemble des données et des informations est transmis par fiche le jour même au siège central de l'Institut, mais vu la nécessité de disposer des premiers résultats dès la fin de la réunion, les informateurs de l'IRVAM communiquent ceux-ci par télex ou par téléphone sans attendre la clôture.

Les données reçues sont analysées par les services techniques de l'Institut leur validité est contrôlée par référence à différentes sources et elles sont comparées avec les prix des mêmes produits relevés à différentes étapes du circuit des échanges. Les données et les informations ainsi vérifiées sont traitées et diffusées au moyen de communiqués radiophoniques et de communications téléphoniques, journalières, ainsi que par les deux bulletins quotidiens de l'Institut, qui sont :

- a) IRVAM-Mattino : qui rapporte les prix prédominants relevés sur les places représentatives d'Italie et des pays de la Communauté en les confrontant, pour certains produits, avec les prix fixés au préalable par la Communauté;
- b) IRVAM-Informazioni : qui est composé de quatorze éditions spécialisées, consacrées chacune à un secteur de production; ces éditions paraissent chaque semaine, mais ce rythme peut varier en fonction des exigences de la commercialisation des différents produits. Etant destiné à des producteurs et à des agents économiques, le bulletin IRVAM-Informazioni publie, outre un commentaire sur la situation du marché, les prix minimum et maximum atteints sur chaque place.

Chapitre 5 - COMPARAISON ENTRE LA SITUATION ACTUELLE ET LES OBJECTIFS A ATTEINDRE

Etant admis que le but à atteindre en vue du fonctionnement d'une organisation commune de marché dans le secteur du vin est la mise en place d'un système d'information objectif et rapide permettant de disposer d'un tableau reflétant au jour le jour l'évolution du marché des "vins de table" sur les places les plus représentatives, la question se pose de savoir si les moyens actuellement mis en oeuvre en Italie sont suffisants pour garantir la réalisation de cet objectif.

Nous avons exposé au chapitre 4 les objectifs et les modalités de la constatation des prix à laquelle procèdent les Chambres de Commerce. Nos observations n'ont pas pour objet de nier l'importance du rôle joué par les commissions auxquelles les Chambres régionales ont confié la tâche de relever les prix avec le concours de l'Office Statistique, rôle qui a un double objet : sur le plan local fournir aux agents économiques une base de référence pour les échanges effectués sur les marchés et hors marchés et, sur le plan national, fournir aux pouvoirs publics les éléments sur la base desquels ils peuvent établir des séries de prix moyens et fixer des indices de prix et de valeur.

Nos remarques portent principalement sur le fait que la communication des cotations relevées par les Chambres de Commerce ne semble pas répondre pleinement aux exigences d'une information objective et rapide du marché, et cela pour différentes raisons :

- manque d'uniformité des méthodes d'identification des produits échangés faisant l'objet des constatations de prix;
- nature **composée** des commissions créées par les Chambres, qui peuvent parfois refléter des points de vue non désintéressés;
- intervalle s'écoulant entre la constatation des prix et leur publication et ne permettant pas "ipso facto" une diffusion en temps opportun des renseignements recueillis.

5.1.-Problèmes particuliers

La difficulté principale consiste précisément dans une identification exacte des produits qui, bien que répondant à la définition des "vins de table" proposée par la C.E.E., présentent des caractéristiques différentes et, de ce fait, ne permettent pas une comparaison des prix s'y rapportant, qui

sont relevés sur les différentes places.

En revanche, la fréquence des relevés ne pose pas de problèmes particuliers, puisque sur presque tous les marchés à la production, les réunions ont lieu à jour fixe une fois par semaine et que le plus grand nombre des transactions de la semaine s'effectuent en cette occasion. Ce qui est, en revanche nécessaire, c'est opérer avec un maximum de **promptitude** dans la phase de la constatation des cotations enregistrées sur un marché et d'en assurer la transmission rapide. C'est là un élément essentiel, étant donné que, sur certains des marchés les plus représentatifs (qui sont ceux que nous avons indiqués plus haut) on peut enregistrer un certain parallélisme dans l'évolution des prix et que la connaissance des cours relevés - par exemple à Milan un jour donné - peut influencer la tendance des prix qui se formeront sur certains marchés où sont négociés les mêmes produits qu'à Milan et qui se tiennent dans les jours suivant immédiatement le jour en question.

Aucune solution n'a été apportée jusqu'à présent au problème du contrôle a posteriori des prix relevés, contrôle qui ne peut être effectué que par des personnes spécialisées, bien **introduites** sur les marchés et indépendantes des milieux ayant partie liée avec certaines catégories professionnelles.

Pour ce qui touche au déplacement des circuits commerciaux, nous avons déjà signalé qu'il s'est produit dans notre pays une évolution des systèmes de distribution; toutefois cette évolution n'a pas amoindri la représentativité des marchés à la production traditionnels; elle a, en effet, affecté la phase d'échanges suivant le premier stade de vente : un exemple typique en la matière est l'extension prise par les entreprises spécialisées dans la mise en bouteilles, qui achètent du vin sur les lieux de production et se chargent du premier traitement, du conditionnement et de la distribution directe aux détaillants (excluant l'intervention d'autres intermédiaires).

Les marchés à la production restent, par conséquent, les plus importants points d'observation permettant de suivre l'évolution des cours dans la première-phase des échanges. Parmi les aspects positifs de l'évolution des formes de commercialisation, il ne faut pas oublier la disparition progressive du grossiste traditionnel qui retenait de fortes quantités de produit avant même qu'elles n'apparaissent sur le marché et s'interposait à la manière d'un diaphragme entre l'offre à la production et la demande

émanant des marchés des grands centres de consommation. Sa disparition peut donc être considérée comme un pas en avant vers une plus grande transparence du marché aux différents stades des échanges.

Un autre aspect positif est l'activité accrue des Caves coopératives et des Coopératives viticoles qui contribuent, elles aussi, à éliminer certaines étapes du processus de distribution de la marchandise.

Un problème particulièrement difficile à résoudre est celui de la pondération des prix des divers types de vin, constatés sur des marchés différents. Cette difficulté est une conséquence directe de la grande diversité de la production viticole italienne signalée à plusieurs reprises dans les paragraphes consacrés aux principales régions viticoles. Devant cette situation, il semble indispensable d'adopter une définition plus exacte des divers types de "vins de table", de manière à établir des catégories de produit suffisamment homogènes.

Chapitre 6 - CONCLUSIONS

En manière de conclusion de ce qui a été exposé jusqu'ici, on peut affirmer que la tendance à l'augmentation de la production vinicole italienne va de pair avec une amélioration progressive de la qualité des divers vins produits.

Les vins d'origine tendent à augmenter en nombre et en quantité.

L'offre des vins dits "de coupage" entre pour une part moins importante dans le total des vins italiens offerts sur le marché en même temps que diminue le degré alcoolique des productions du Sud de l'Italie. Une proportion sans cesse croissante de ces vins possède des caractéristiques organoleptiques et un titre alcoolique qui permettent de les utiliser directement comme "vins de table".

Cependant, si l'on veut créer les conditions nécessaires à l'information régulière de la Commission des Communautés Européennes sur l'évolution des prix de vente des vins de table au premier stade de la commercialisation, il semble indispensable de suivre l'évolution des cours sur les marchés à la production et sur ceux des stades ultérieurs des échanges, aussi bien en ce qui concerne les vins de table que les vins de coupage; alors qu'en revanche, il n'apparaît pas nécessaire actuellement de procéder à un relevé des prix obtenus par les groupements professionnels (Caves coopératives et oenopoles) pour la partie des vins qu'ils vendent directement

à la consommation. Dans ces conditions, si l'on fait la synthèse des différentes situations régionales, on peut dresser ainsi qu'il suit la liste des marchés et des vins pour lesquels il conviendra d'effectuer chaque semaine des relevés offrant toutes garanties d'authenticité et de rapidité.

Marchés à la production

- Asti : pour le Barbera ordinaire et les vins rouges ordinaires;
- Trévise : pour les vins rouges et les vins blancs ordinaires;
- Lugo (province de Ravenne) : pour les vins blancs ordinaires;
- Bari : pour les vins blancs de Martina Franca, Locorotondo et San Severo;
- Lecce: pour les vins rouges de coupage du Salento;
- Trapani : pour les vins blancs d'Alcamo et de Marsala.

Marchés des grands centres de consommation

- Milan : pour le Barbera ordinaire et les vins rouges ordinaires du Piémont,
pour les vins rouges et blancs ordinaires de Vénétie, pour les

vins rouges et blancs ordinaires de l'Emilie-Romagne, pour les vins rouges du Salento et les vins blancs de Martina Franca, Locorotondo et San Severo des Pouilles, pour les vins blancs de Sicile occidentale et pour les vins blancs de Sardaigne.

Marchés mixtes

- Vérone : prix relatifs à la première phase des échanges : pour les vins rouges et blancs ordinaires de Vénétie et les Rabosi rouges et rouges-noirs du Piave;
prix de la phase suivante des échanges : pour les vins rouges et blancs ordinaires de l'Emilie-Romagne et les vins blancs ordinaires des Marches; pour les vins rouges du Salento, les vins blancs de Martina Franca, Locorotondo et San Severo des Pouilles, pour les vins blancs de Sicile occidentale et pour les vins blancs de Sardaigne;
- Rome : prix relatifs à la première phase des échanges : pour les vins blancs ordinaires du Latium; prix relatifs à la phase suivante des échanges : pour les vins rouges du Salento, pour les vins blancs de Martina Franca, Locorotondo et San Severo des Pouilles; pour les vins blancs de Sicile occidentale et pour les vins blancs de Sardaigne.

ANNEXES

EVOLUTION DE LA CULTURE DE LA VIGNE A RAISIN DE CUVE EN ITALIE DE 1961 A 1968

Tableau I

ANNEE	CULTURE SPECIALISEE			CULTURE MIXTE		Superficie totale en production (en 1000 q)	Rendement moyen par ha (en q)	Quantité totale de raisins de cuve produits (en 1000 q)
	Superficie en production (000/ha)	Rendement moyen par hectare (en q)	Production de raisins de cuve (en 1000 q)	Superficie en production (1000 q)(1)	Production de raisins de cuve (1000 q)			
1961	1.040,3	50,8	52.896,0	585,7	25.994,0	1.626,0	48,5	78.890,0
1962	1.044,4	66,2	69.183,0	571,1	32.351,0	1.615,4	62,9	101.534,0
1963	1.041,7	50,8	52.918,0	550,5	26.766,0	1.592,2	50,0	79.684,0
1964	1.045,4	61,5	64.267,0	530,9	31.348,0	1.576,3	60,7	95.615,0
1965	1.044,0	66,3	69.172,0	512,7	29.221,0	1.556,7	63,2	98.393,0
1966	1.038,0	63,2	65.660,0	495,3	27.490,0	1.533,3	60,8	93.150,0
1967	1.037,7	73,6	76.367,0	488,0	30.221,0	1.525,7	69,9	106.588,0
1968	1.044,9	70,3	78.969,0	451,0	24.011,0	1.496,2	68,8	102.980,0

Données ISTAT - Etabli par l'IRVAM

(1) La superficie des cultures mixtes a été convertie en superficie de culture spécialisée par application du coefficient 4,2601

SUPERFICIE DES CULTURES SPECIALISEES EN PRODUCTION (ha) DE VIGNE A RAISINS DE CUVE (1961-1968)

Tableau II

Régions	1961	%	1962	%	1963	%	1964	%	1965	%	1966	%	1967	%	1968	%
LIGURIE	5.861	0,6	5.868	0,6	5.849	0,6	5.750	0,6	5.738	0,5	5.729	0,5	5.666	0,5	5.529	0,5
PIEMONTE	141.562	13,6	140.385	13,4	139.944	13,4	136.803	13,1	137.118	13,1	135.672	13,1	134.122	12,9	133.963	12,8
VALLEE D'AOSTE	2.415	0,2	2.447	0,2	2.475	0,2	2.545	0,2	2.645	0,3	2.656	0,3	2.663	0,3	2.665	0,2
LOMBARDIE	40.221	3,9	40.554	3,9	40.516	3,9	40.418	3,9	40.370	3,9	40.171	3,9	40.321	3,9	40.306	3,9
TRENTIN-HAUT ADIGE	17.145	1,6	17.120	1,6	17.150	1,6	17.157	1,6	17.188	1,6	17.452	1,7	17.440	1,7	17.416	1,7
VENETIE	54.893	5,3	58.751	5,6	60.670	5,8	63.877	6,1	65.686	6,3	67.277	6,5	70.509	6,8	71.694	6,9
FRIUL-VENETIE JULIENNE	7.435	0,7	7.412	0,7	7.438	0,7	7.487	0,7	7.831	0,8	8.312	0,8	8.882	0,8	9.107	0,9
EMILIE-ROMAGNE	21.885	2,1	22.702	2,2	24.503	2,4	25.891	2,5	29.748	2,6	32.174	3,1	33.935	3,3	39.207	3,7
N O R D	291.417	28,0	295.239	28,3	298.545	28,6	299.926	28,7	306.324	29,3	309.443	29,8	313.538	30,2	319.887	30,6
TOSCANE	28.743	2,8	29.093	2,8	30.089	2,9	30.502	2,9	30.999	3,0	31.084	3,0	32.312	3,1	32.892	3,2
OMERIE	1.570	0,1	1.580	0,2	1.594	0,2	1.607	0,2	2.018	0,2	1.615	0,1	1.982	0,2	2.258	0,2
MARCHES	8.889	0,8	8.642	0,8	8.717	0,8	8.740	0,8	8.842	0,8	9.258	0,9	9.335	0,9	9.587	0,9
LATIUM	55.193	5,3	55.385	5,3	54.370	5,3	55.304	5,3	55.603	5,3	55.961	5,4	56.256	5,4	56.537	5,4
C E N T R E	94.195	9,0	94.700	9,1	94.780	9,1	96.153	9,2	97.462	9,3	97.918	9,4	99.885	9,6	101.269	9,7
ABRUZZES-MOLISE	42.320	4,1	42.384	4,1	44.147	4,2	43.992	4,2	43.655	4,2	43.576	4,2	43.835	4,2	44.222	4,2
CAMPANIE	40.156	3,9	39.971	3,8	39.969	3,9	38.732	3,7	36.581	3,5	34.843	3,4	34.992	3,4	33.203	3,2
POUILLES	247.096	23,8	244.894	23,4	245.634	23,6	244.760	23,4	244.740	23,4	241.933	23,3	240.560	23,2	242.115	23,2
BASILICATE	18.828	1,8	18.875	1,8	26.009	2,5	26.004	2,5	22.623	2,2	19.110	1,8	17.839	1,7	17.838	1,7
CALABRE	44.010	4,2	44.053	4,2	42.928	4,1	41.855	4,0	38.261	3,7	36.300	3,5	35.481	3,4	34.962	3,3
S U D	392.410	37,8	390.187	37,3	398.687	38,3	395.343	37,8	385.860	37,0	375.762	36,2	372.707	35,9	372.342	35,6
SICILE	208.845	20,1	208.084	19,9	192.968	18,5	196.482	18,8	195.456	18,7	194.911	18,8	189.606	18,3	188.368	18,0
SARDAGNE	53.470	5,1	56.133	5,4	56.715	5,5	57.528	5,5	58.859	5,7	59.967	5,8	62.009	6,0	63.017	6,1
I L E S	262.315	25,2	264.217	25,3	249.683	24,0	254.010	24,3	254.315	24,4	254.878	24,6	251.615	24,3	251.365	24,1
ITALIE	1.040.337	100,0	1.044.343	100,0	1.041.695	100,0	1.045.434	100,0	1.043.961	100,0	1.038.001	100,0	1.037.745	100,0	1.044.883	100,0

Source : ISTAT - Etabli par l'IRVAM

SUPERFICIE DES CULTURES SPECIALISEES NON EN PRODUCTION (ha) DE VIGNE A RAISINS DE CUIVE (1961-1968)

Tableau III

Régions	1961	%	1962	%	1963	%	1964	%	1965	%	1966	%	1967	%	1968	%
LIGURIE	208	0,7	205	0,6	195	0,6	187	0,6	173	0,6	168	0,6	163	0,6	161	0,5
PIEMONTE	5.130	16,5	4.631	13,6	3.999	12,9	4.061	13,8	3.829	13,2	3.588	12,2	3.473	13,0	2.925	9,1
VALLEE D'AOSTE	58	0,2	53	0,1	95	0,3	170	0,6	72	0,2	53	0,2	33	0,1	30	0,1
LOMBARDIE	1.488	4,8	1.117	3,3	982	3,2	528	1,8	383	1,3	345	1,2	454	1,7	1.116	3,5
TRENTIN-HAUT ADIGE	260	0,8	260	0,8	256	0,8	209	0,7	138	0,5	123	0,4	112	0,4	107	0,4
VENETIE	3.342	10,7	5.902	17,4	5.116	16,5	5.064	17,3	4.560	15,7	4.471	15,2	4.286	16,1	4.622	14,4
FRIUL-VENETIE JULIENNE	65	0,2	91	0,3	104	0,3	432	1,5	770	2,6	915	3,1	1.078	4,1	1.251	6,9
EMILIE-ROMAGNE	2.266	7,3	3.661	10,8	3.739	12,1	3.855	13,1	3.969	13,7	3.715	12,7	4.015	15,1	5.777	17,9
N O R D	12.817	41,2	15.920	46,9	14.486	46,7	14.506	49,4	13.894	47,8	13.378	45,6	13.614	51,1	15.989	49,7
TOSCANE	939	3,0	846	2,5	1.241	4,0	2.526	8,6	2.305	7,9	2.566	8,8	2.408	9,0	3.614	11,2
OMBRIE	25	0,1	26	0,1	35	0,1	67	0,2	316	1,1	773	2,6	480	1,8	473	1,5
MARCHES	195	0,6	223	0,6	354	1,2	726	2,5	692	2,4	821	2,8	848	3,2	1.018	3,2
LATIUM	2.183	7,0	1.960	5,8	1.624	5,2	1.518	5,2	1.342	4,6	1.121	3,8	1.056	4,0	1.074	3,3
C E N T R E	3.342	10,7	3.055	9,0	3.254	10,5	4.837	16,5	4.655	16,0	5.281	18,0	4.792	18,0	6.179	19,2
ABRUZZES-MOLISE	116	0,4	119	0,3	109	0,4	340	1,2	638	2,2	737	2,5	743	2,8	982	3,0
CAMPANIE	340	1,1	284	0,8	283	0,9	298	1,0	283	1,0	200	0,7	187	0,7	433	1,3
POUILLES	4.689	15,0	5.401	15,9	5.193	16,7	2.632	9,0	1.736	6,0	2.088	7,1	2.035	7,6	1.844	5,7
BASILICATE	62	0,2	195	0,6	259	0,8	155	0,5	236	0,8	256	0,9	193	0,7	305	1,0
CALABRE	311	1,0	256	0,8	235	0,8	177	0,6	373	1,3	347	1,2	282	1,1	325	1,0
S U D	5.518	17,7	6.265	18,4	6.079	19,6	3.602	12,3	3.266	11,3	3.628	12,4	3.440	12,9	3.889	12,0
SICILE	7.400	23,8	6.374	18,8	5.075	16,3	2.436	8,3	3.068	10,5	2.987	10,2	2.386	8,0	3.571	11,1
SARDAGNE	2.060	6,6	2.348	6,9	2.131	6,9	3.974	13,5	4.186	14,4	4.061	13,8	2.387	9,0	2.578	8,0
I L E S	9.460	30,4	8.722	25,7	7.206	23,2	6.410	21,8	7.254	24,9	7.048	24,0	4.773	18,0	6.149	19,1
I T A L I E	31.137	100,0	33.962	100,0	31.025	100,0	29.355	100,0	29.069	100,0	29.335	100,0	26.619	100,0	32.206	100,0

Source : ISTAT - Etabli par l'IRVAM

Base 1961 = 100

INDICES DE LA SUPERFICIE DES CULTURES SPECIALISEES NON EN PRODUCTION ET EN PRODUCTION

DE VIGNE A RAISINS DE CUVÉ

Tableau IV

Régions	Indices de la superficie des cultures spécialisées non en production								Indices de la superficie des cultures spécialisées en production							
	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968
LIGURIE PIEMONTE VALLEE D'AOSTE LOMBARDIE TRENTIN-HAUT ADIGE VENETIE FRIUL-VENETIE JULIENNE EMILIE-ROMAGNE	100,0	98,6	93,8	90,0	83,2	80,8	78,4	77,4	100,0	100,1	99,8	98,1	97,9	97,7	96,7	94,3
	100,0	90,3	78,0	78,2	74,6	69,9	67,7	57,0	100,0	99,2	98,9	96,6	96,9	95,8	94,7	94,6
	100,0	91,4	163,8	293,1	124,1	91,4	59,9	51,7	100,0	101,3	102,5	105,4	109,5	110,0	110,3	110,3
	100,0	75,1	66,0	35,5	25,7	23,2	30,5	75,0	100,0	100,8	100,7	100,5	100,4	99,9	100,2	100,2
	100,0	100,0	98,5	80,4	53,1	47,3	43,1	41,2	100,0	99,9	100,0	100,1	100,3	101,8	101,7	101,5
	100,0	176,6	153,1	151,5	136,4	133,8	128,2	138,3	100,0	107,2	110,5	116,4	119,7	122,6	128,4	130,6
	100,0	148,0	160,0	664,6	1,184,6	1,407,7	1,658,5	1,924,6	100,0	99,7	100,0	100,7	105,3	111,8	119,5	122,4
	100,0	161,6	165,0	170,1	175,1	163,9	177,2	254,9	100,0	103,7	112,0	118,3	135,9	147,0	155,1	179,1
	100,0	124,2	113,0	113,2	108,4	104,4	106,2	124,7	100,0	101,3	102,4	102,9	105,1	106,2	107,6	109,7
	100,0	90,1	132,2	269,0	245,5	273,3	256,4	384,8	100,0	101,2	104,7	106,1	107,8	108,1	112,4	114,4
TOSCANE OMERIE MARCHES LATIUM CENTRE	100,0	104,0	140,0	268,0	1,264,0	3,092,0	1,920,0	1,882,0	100,0	100,6	101,5	102,4	128,5	102,9	126,2	143,8
	100,0	114,4	181,5	372,3	354,9	421,0	434,9	522,1	100,0	99,5	100,3	100,6	101,8	106,5	107,4	110,2
	100,0	89,8	74,4	69,5	61,5	51,4	48,4	49,2	100,0	100,3	98,5	100,2	100,7	101,4	101,9	102,4
	100,0	91,4	97,4	144,7	139,3	158,0	143,4	184,9	100,0	100,5	100,6	102,1	103,5	104,0	106,0	107,5
	100,0	102,6	94,0	293,1	550,0	635,3	040,5	846,5	100,0	100,2	104,3	104,0	103,2	103,0	103,6	104,4
	100,0	83,5	83,2	87,6	83,2	58,8	55,0	127,4	100,0	99,5	99,5	96,5	91,1	86,8	87,1	82,6
	100,0	115,2	110,7	56,1	37,0	44,5	43,4	38,3	100,0	99,1	98,4	99,1	99,0	97,9	97,4	97,9
	100,0	314,5	417,7	250,0	380,6	412,9	311,3	481,9	100,0	100,2	138,1	138,1	120,2	101,5	94,7	94,7
	100,0	85,5	75,6	56,9	119,9	111,6	90,7	104,5	100,0	100,1	97,5	95,1	86,9	82,5	80,6	79,4
	100,0	113,5	110,2	65,3	59,2	65,7	62,3	70,5	100,0	99,4	101,6	100,7	98,3	95,8	95,0	94,8
SUD SICILE SARDAIGNE ILES	100,0	86,1	68,6	32,9	41,4	40,4	32,2	48,3	100,0	99,6	92,4	94,1	93,6	93,3	90,8	90,1
	100,0	114,0	103,4	192,9	203,2	197,1	115,9	125,8	100,0	105,0	106,1	107,6	110,1	112,2	116,0	117,8
	100,0	82,2	76,2	67,8	76,7	74,5	50,5	65,0	100,0	100,7	95,2	96,8	97,0	97,2	95,9	95,8
ITALIE	100,0	109,1	99,6	94,3	93,4	94,2	85,5	103,4	100,0	100,4	100,1	100,5	100,3	99,8	99,8	100,4

Source : ISTAT - Etabli par l'IRVAV

STRATIFICATION EN POURCENTAGE DES EXPLOITATIONS PAR CLASSES D'IMPORTANCE (1)

Tableau V

Régions	Superficie totale des cultures spé- cialisées recensées	STRATIFICATION DES EXPLOITATIONS PAR CLASSES D'IMPORTANCE						
		Nombre total d'exploita- tions viti- coles	jusqu'à 1 ha		de 1,001 à 3 ha		au-dessus de 3 ha	
			% du nombre tot. d'expl.	% de la super- ficie totale	% du nombre total d'expl.	% de la super- ficie totale	% du nombre total d'exploit.	% de la super- ficie totale
PIEMONT	131,592	172,140	76,4	35,1	20,3	45,1	3,3	19,8
VALLEE D'AOSTE	1,073	5,401	98,5	88,6	1,4	10,5	0,1	0,9
LIGURIE	9,697	39,261	97,0	78,7	2,8	17,3	0,2	4,0
LOMBARDIE	36,574	69,331	87,5	53,1	11,1	34,6	1,4	12,3
TRENTIN-HAUT ADIGE	16,331	26,961	85,0	42,0	12,7	35,4	2,3	22,6
VENETIE	17,537	115,565	84,6	43,4	12,9	36,7	2,5	19,9
FRIUL-VENETIE JULIENNE	12,860	28,721	90,6	57,7	8,6	30,9	0,8	11,4
EMILIE-ROMAGNE	29,807	59,042	90,4	61,2	8,6	27,2	1,0	11,6
MARCHES	8,955	39,682	96,7	92,4	0,8	5,5	2,5	2,1
TOSCANE	32,414	63,461	90,4	61,1	8,7	28,4	0,9	10,5
OMBRIE	3,715	7,123	91,0	65,0	8,4	28,6	0,6	6,4
LATIUM	57,598	78,396	84,6	46,0	13,0	30,5	2,4	23,5
CAMPANIE	31,174	76,030	92,8	66,3	6,7	26,7	0,5	7,0
ABRUZZES-MOLISE	36,606	121,370	96,3	74,1	3,2	18,3	0,5	7,6
POUILLES	246,825	163,988	69,0	22,5	23,1	26,6	7,9	50,9
BASILICATE	17,231	44,202	95,1	73,2	4,4	18,6	0,5	8,2
CALABRE	35,812	70,476	92,6	54,9	5,8	19,6	1,6	25,5
SICILE	193,786	169,017	76,6	24,7	16,8	25,8	6,6	49,5
SARDAIGNE	57,621	77,242	83,7	48,1	14,1	33,0	2,2	18,9
I T A L I E	1,031,208	1,427,409	84,6	39,4	12,5	29,7	2,9	30,9

(1) - Recensement général de l'agriculture - 15 avril 1961.

ANNÉE 1964

Source ISTAT - Etabli par l'IRVAM

1ère classe - jusqu'à 100 millions			2ème classe - jusqu'à 50 millions			3ème classe - jusqu'à 25 millions			4ème classe - jusqu'à 10 millions		
Nombre	Appellation	nombre de ceps		Nombre	Appellation	nombre de ceps		Nombre	Appellation	nombre de ceps	
		valeur absolue	%			valeur absolue	%			valeur absolue	%
1	Barbera	439	6,4	1	Gaglioppo	99	1,4	1	Grillo	49	0,7
2	Trebbiani	430	6,3	2	Muragbus	84	1,3	2	Verdeca	49	0,7
3	Malvasie	416	6,2	3	Merlet	75	1,1	3	Lambruschi	47	0,7
4	Sangiovese	415	6,2	4	Nerello Cappuccio	68	1,0	4	Somarello Rosso	47	0,7
5	Negro Aaro	409	6,0	5	Cannonao	68	1,0	5	Bianco d'Alessano	47	0,7
6	Primitivo	391	5,7	6	Moscato Bianco	56	0,8	6	Montico	43	0,6
7	Montepulciano	324	4,8	7	Freisa	50	0,7	7	Albana	41	0,6
8	Uva di Troia	294	4,3	8	Ansonica	50	0,7	8	Frappato di Vittoria	39	0,6
9	Catarratto B.L.	268	3,9	9				9	Libidi Prod. Dirett.	38	0,6
10	Nerello Mascalese	173	2,5	10				10	Cesanesi	35	0,5
11	Bombino Bianco	158	2,3	11				11	Nebbiolo	33	0,5
12	Catarratto B.C.	155	2,3	12				12	Bellone	31	0,4
13	Calabrese	150	2,2	13				13	Garganega	29	0,4
14	Aglianico	141	2,1	14				14	Rabosi	27	0,4
15	Dolcetto	123	1,8	15				15	Vernatino	26	0,4
16	Greci	103	1,5	16				16	Schiave	25	0,4
Total		4.390	64,5	Total		550	8,0	Total		606	8,9
TOTAL		6.806	100,0	TOTAL		6.806	100,0	TOTAL		6.806	100,0

REPARTITION PAR REGIONS DES CEPAGES A RAISINS DE CUVE

ANNEE 1964

Tableau VII

Régions	Nombre de pieds de vignes (en millions)	Nombre de cépages (identifiés)	% de présence des principaux cépages à raisins de cuve dans chaque région
PIEMONTE	647	29	Barbera (51,7) - Dolcetto (17,8)
VALLEE D'AOSTE	12	10	Petit Rouge (28,8) - Vien Denus (20,9) - Nebbiolo (12,1)
LIGURIE	63	25	Rossese (20,7) - Albarola (13,8) Vermentino (11,2) - Dolcetto (9,6)
LOMBARDIE	157	41	Barbera (21,3) - Nebbiolo (8,2) - Creatina (8,2) - Schiave (5,0) - Groppelli (4,6) - Lambruschi (3,3)
TRENTIN-HAUT ADIGE	80	21	Schiave (21,0) - Merlot (13,1) - Pinot vari (18,7)
VENETIE	233	26	Merlot (20,1) - Garganega (11,4) Rabosi (11,4) - Ibridi P.D. (8,3) Corvine (4,8)
FRIUL-VENETIE JULIENNE	44	18	Tocai Friulano (24,4) - Merlot (24,0) Malvasie (11,0) - Cabernet (8,3)
EMILIE-ROMAGNE	198	30	Sangiovese (21,9) - Trebbiani (20,5) Lambruschi (12,8) - Albana (10,3)
MARCHES	177	18	Sangiovese (24,5) - Trebbiani (20,4) Montepulciano (14,1) - Malvasie (8,9)
TOSCANE	427	28	Sangiovese (41,4) - Trebbiani (26,1)
OMBRIE	43	21	Sangiovese (24,8) - Trebbiani (23,4) Montepulciano (8,1)
LATIUM	424	25	Malvasie (31,4) - Trebbiani (20,8) Sangiovese (12,0)
CAMPANIE	237	29	Aglianico (18,7) - Sangiovese (10,2) Piediroso (10,2) - Malvasie (7,2) - Greci (6,6)
ABRUZZES	277	11	Montepulciano (69,4) - Trebbiani (11,1)
MOLISE	134	6	Sangiovese (26,4) - Malvasie (21,9) - Montepulciano (19,5)
POUILLES	1.630	18	Negro Amaro (25,1) - Primitivo (20,7) Uva di Troia (18,0)
BASILICATE	220	11	Aglianico (39,2) - Primitivo (22,0) Malvasie (20,0)
CALABRE	367	20	Gaglioppo (26,6) - Greci (20,4) - Malvasie (19,6)
SICILE	1.090	18	Catarrato B.C. e Lucido (38,9) - Nerello Mascalese (15,9) - Calabrese (13,6)
SARDAIGNE	346	19	Nuragus (24,4) - Cannonao (19,5) - Monica (12,2)
ITALIE	6.806	163	

REPARTITION DE LA PRODUCTION ITALIENNE DE VIN PAR GRANDES ZONES GEOGRAPHIQUES

ANNEES 1958-1968

Tableau VIII

ANNEE	I NORD		II CENTRE		III SUD		IV ILES		ITALIE	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	27.334,7	40,2	13.617,7	20,0	17.167,2	25,3	9.874,9	14,5	67.994,5	100,0
1959	26.592,4	40,1	13.923,9	21,0	17.924,7	27,0	7.938,0	11,9	66.379,0	100,0
1960	26.725,0	48,3	10.475,0	18,9	12.373,6	22,4	5.765,4	10,4	55.339,0	100,0
1961	19.902,3	37,9	9.225,1	17,6	13.931,1	26,5	9.423,5	18,0	52.482,0	100,0
1962	28.534,0	40,8	12.368,8	17,7	19.413,5	27,7	9.676,7	13,8	69.993,0	100,0
1963	21.051,2	39,2	11.635,5	21,7	15.372,9	28,7	5.580,4	10,4	53.640,0	100,0
1964	30.291,5	45,2	12.166,2	18,2	16.659,5	24,9	7.827,8	11,7	66.945,0	100,0
1965	27.217,2	39,9	12.764,1	18,7	17.667,3	25,9	10.557,4	15,5	68.206,0	100,0
1966	26.760,2	41,4	12.637,6	19,8	15.676,7	26,1	8.211,5	12,7	64.706,0	100,0
1967	31.204,7	41,7	12.679,4	16,9	20.483,0	27,3	10.577,9	14,1	75.025,0	100,0
1968	24.072,4	36,9	11.671,3	17,9	18.334,5	28,1	11.158,8	17,1	65.237,0	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	26.884,1	42,5	12.672,2	20,1	15.821,8	25,0	7.859,4	12,4	63.237,5	100,0
Moyenne des 3 années 1965 à 1968	27.379,1	42,1	12.399,1	18,1	18.564,7	27,2	9.982,7	14,6	68.322,6	100,0
Ecart entre les 3 dernières années et les 3 premières (moyennes)	+ 495,0	+ 1,8	- 276,1	- 2,2	+ 2.742,9	+ 17,3	+ 2.123,3	+ 27,0	+ 5.085,1	+ 8,0

Données ISTAT - Etabli par l'IRVAM

REPARTITION DE LA PRODUCTION DE VIN DANS LA ZONE I

Années 1958 - 1968

Tableau IX

Année	PIEMONTE		VALLEE D'AOSTE		LIGURIE		LOMBARDIE		TRENTIN H.A.		VENETIE		FRIUL V.J.		EMILIE-ROMAGNE		TOTAL	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	6.836,5	25,0	22,8	0,8	641,5	2,3	3.553,5	13,0	1.419,1	5,2	8.628,5	31,6	895,5	3,3	5.337,3	19,5	27.334,7	100,0
1959	7.722,1	29,0	34,3	0,1	586,1	2,2	3.255,6	12,3	1.447,8	5,5	7.665,8	28,8	748,3	2,8	5.132,4	19,3	26.592,4	100,0
1960	7.836,9	29,3	44,9	0,2	557,2	2,1	3.263,3	12,2	1.108,1	4,1	7.494,8	28,0	786,4	3,0	5.631,4	21,1	26.725,0	100,0
1961	4.424,7	22,2	34,6	0,2	373,5	1,9	1.988,8	10,0	983,4	4,9	6.454,7	32,4	570,2	2,9	5.071,1	25,5	19.902,3	100,0
1962	7.467,8	26,2	48,9	0,2	443,1	1,6	3.231,6	11,3	1.349,7	4,7	8.659,5	28,2	762,4	2,7	7.171,0	25,1	28.534,0	100,0
1963	5.144,1	24,4	50,5	0,2	381,0	1,8	1.745,5	8,5	1.158,5	5,5	7.390,7	35,1	959,0	4,6	4.222,9	20,1	21.051,2	100,0
1964	6.831,4	22,6	51,4	0,2	475,7	1,6	3.007,9	9,9	1.255,1	4,1	10.656,1	35,2	1.183,2	3,9	6.830,7	22,5	30.291,5	100,0
1965	6.786,8	24,9	54,8	0,2	417,3	1,5	3.172,1	11,7	1.162,5	4,3	6.845,0	25,0	713,2	2,6	8.065,5	29,6	27.217,2	100,0
1966	7.007,6	26,2	56,0	0,2	448,6	1,7	2.618,2	9,8	1.231,1	4,6	7.776,9	29,0	758,1	2,8	6.885,7	25,7	26.780,2	100,0
1967	7.063,2	22,6	55,4	0,2	442,3	1,4	2.938,8	9,4	1.303,5	4,2	8.981,7	31,9	919,8	2,9	8.579,0	27,4	31.284,7	100,0
1968	5.658,6	23,5	50,5	0,2	369,2	1,5	2.262,8	9,4	1.099,2	4,6	8.566,7	35,6	925,5	3,8	5.139,9	21,4	24.072,4	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	7.465,8	27,8	34,0	0,1	595,0	2,2	3.357,5	12,5	1.325,0	4,9	7.929,7	29,5	810,1	3,0	5.367,0	20,0	26.884,1	100,0
Moyenne des 3 années 1966 à 1968	6.576,5	24,0	54,0	0,2	420,0	1,5	2.606,9	9,5	1.211,3	4,4	8.775,1	32,1	867,1	3,2	6.868,2	25,1	27.379,1	100,0
Ecart entre les 3 dernières années et les 3 premières	- 889,3	-13,5	+ 20,0	+58,8	- 175,0	-29,4	- 750,6	-22,5	113,7	- 7,8	- 845,4	- 9,6	- 57,0	- 7,0	+1.501,2	+21,9	+ 485,0	+ 1,8

Données ISTAT - Etabli par l'IRVIA

REPARTITION DE LA PRODUCTION DE VIN DANS LA ZONE I I

Années 1958 - 1968

Tableau X

Année	TOSCANE		MARCHES		OMERIE		LATIUM		TOTAL	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	4.961,8	36,4	3.057,7	22,4	1.300,6	9,6	4.297,6	31,6	13.617,7	100,0
1959	4.978,3	35,8	2.961,7	21,3	868,0	6,2	5.115,9	36,7	13.923,9	100,0
1960	4.623,8	44,1	1.857,2	17,7	781,9	7,5	3.212,1	30,7	10.475,0	100,0
1961	3.122,2	33,8	2.100,2	22,8	654,1	7,1	3.348,6	36,3	9.225,1	100,0
1962	4.296,0	34,7	2.621,9	21,2	827,3	6,7	4.621,6	37,4	12.368,8	100,0
1963	4.463,9	38,4	2.710,6	23,3	733,9	6,3	3.727,1	32,0	11.635,5	100,0
1964	4.584,4	37,7	2.474,2	20,3	761,1	6,3	4.346,5	35,7	12.166,2	100,0
1965	4.192,7	32,9	2.824,6	22,1	779,1	6,1	4.967,7	38,9	12.764,1	100,0
1966	4.173,6	32,5	2.760,6	21,5	832,1	6,5	5.071,3	39,5	12.837,6	100,0
1967	4.091,9	32,3	2.725,0	21,5	857,0	6,7	5.005,5	39,5	12.679,4	100,0
1968	3.856,3	33,0	2.237,8	19,2	831,1	7,1	4.746,1	40,7	11.671,3	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	4.854,6	38,3	2.625,6	20,7	983,5	7,6	4.208,5	33,2	12.672,2	100,0
Moyenne des 3 années 1966 à 1968	4.040,6	32,6	2.574,5	20,8	840,1	6,8	4.940,9	39,8	12.396,1	100,0
Ecart entre les 3 dernières années et les 3 premières (moyennes)	- 814,0	- 16,7	- 51,1	- 1,9	- 143,4	- 14,6	- 732,4	+17,4	- 276,1	- 2,2

Données ISTAT - Etabli par l'IRVAM

REPARTITION DE LA PRODUCTION DE VIN DANS LA ZONE III

Années 1958 à 1968

Tableau XI

Année	CAMPANIE		ABRUZZES-MOLISE		POUILLES		BASILICATE		CALABRE		TOTAL	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	3.568,4	20,8	1.879,9	11,0	9.771,5	56,9	651,6	3,7	1.295,8	7,6	17.167,2	100,0
1959	3.215,5	17,9	1.909,2	10,7	11.157,7	62,3	630,5	3,5	1.011,8	5,6	17.924,7	100,0
1960	2.608,3	21,1	1.321,4	10,7	7.190,8	58,1	520,9	4,2	732,2	5,9	12.373,6	100,0
1961	3.135,0	22,5	1.567,3	11,2	7.238,9	52,0	806,0	5,8	1.183,9	8,5	13.931,1	100,0
1962	3.211,3	16,5	2.134,8	11,0	11.896,6	61,3	751,1	3,9	1.419,7	7,3	19.413,5	100,0
1963	3.163,4	20,6	2.249,9	14,6	8.097,6	52,7	818,1	5,3	1.043,9	6,8	15.372,9	100,0
1964	2.209,6	17,5	2.340,1	14,1	9.665,3	58,1	622,5	3,7	1.102,0	6,6	16.659,5	100,0
1965	3.169,9	17,9	2.152,2	12,2	10.403,5	58,9	724,1	4,1	1.217,6	6,9	17.667,3	100,0
1966	3.015,5	17,9	2.188,0	13,0	9.921,4	58,8	631,1	3,7	1.120,7	6,6	16.876,7	100,0
1967	3.321,6	16,2	2.633,7	12,9	12.665,6	61,8	620,3	3,0	1.241,8	6,1	20.483,0	100,0
1968	3.309,1	18,0	2.177,2	11,9	11.036,8	60,2	642,1	3,5	1.169,3	6,4	18.334,5	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	3.130,7	19,8	1.703,5	10,8	9.373,4	59,2	601,0	3,8	1.013,2	6,4	15.821,8	100,0
Moyenne des 3 années 1966 à 1968	3.215,4	17,3	2.332,9	12,6	11.207,9	60,4	631,2	3,4	1.177,3	6,3	18.564,7	100,0
Ecart entre les 3 dernières années et les 3 premières (moyennes)	+ 84,7	+ 2,7	+ 629,4	+ 12,7	+ 1.834,5	+ 19,6	+ 30,2	+ 5,2	+ 164,1	+ 16,1	+ 2.742,9	+ 17,3

Données ISTAT - Établi par l'IRVAM

REPARTITION DE LA PRODUCTION DE VIN DANS LA ZONE IV

Années 1958 - 1968

Tableau XII

Année	SICILE		SARDAIGNE		TOTAL	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	8.397,3	85,0	1.477,6	15,0	9.874,9	100,0
1959	6.274,0	79,0	1.664,0	21,0	7.938,0	100,0
1960	4.622,6	80,2	1.142,8	19,8	5.765,4	100,0
1961	7.693,7	81,6	1.729,8	18,4	9.423,5	100,0
1962	7.352,0	76,0	2.324,7	24,0	9.676,7	100,0
1963	3.908,7	70,0	1.671,7	30,0	5.580,4	100,0
1964	6.420,1	82,0	1.407,7	18,0	7.827,8	100,0
1965	8.467,8	80,2	2.089,6	19,8	10.557,5	100,0
1966	6.709,0	81,7	1.502,5	18,3	8.211,5	100,0
1967	8.992,1	85,0	1.585,8	15,0	10.557,9	100,0
1968	9.315,0	83,5	1.843,8	16,5	11.158,8	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	6.431,3	81,8	1.428,1	18,2	7.859,4	100,0
Moyenne des 3 années 1966 à 1968	8.338,7	83,5	1.644,0	16,5	9.982,7	100,0
Variation entre les 2 séries extrêmes de 3 années (moyennes)	+ 1.907,4	+ 29,7	+ 215,9	+ 15,1	2.123,3	100,0

Données ISTAT - Etabli par l'IRVAM

REPARTITION DE LA PRODUCTION DE VIN DANS LES PRINCIPALES REGIONS VINICOLES

Années 1958 - 1968

Tableau XIII

Année	PIEMONTE		VENETIE		EMILIE-ROMAGNE		TOSCANE		LATIUM		POUILLES		SICILE		AUTRES REGIONS		ITALIE	
	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%	1000/hl	%
1958	6.386,5	10,1	8.628,5	12,7	5.337,3	7,8	4.961,8	7,3	4.297,6	6,3	5.771,5	14,4	8.397,3	12,3	19.764,0	29,1	67.994,5	100,0
1959	7.722,1	11,6	7.665,8	11,6	5.132,4	7,7	4.978,3	7,5	5.115,9	7,7	11.157,7	16,8	6.274,0	9,5	18.332,8	27,6	66.379,0	100,0
1960	7.838,9	14,2	7.494,8	13,5	5.631,4	10,2	4.623,8	8,4	3.212,1	5,8	7.180,8	13,0	4.622,6	8,3	14.724,6	26,6	55.339,0	100,0
1961	4.424,7	8,4	6.454,7	12,3	5.071,4	9,7	3.122,2	5,9	3.348,6	6,4	7.238,9	13,9	7.693,7	14,7	15.127,8	28,8	52.482,0	100,0
1962	7.467	10,7	3.059,5	11,5	7.171,0	10,3	4.298,0	6,1	4.621,6	6,6	11.896,6	17,0	7.352,0	10,5	19.126,5	27,3	69.993,0	100,0
1963	5.144	9,6	7.390,7	13,8	4.222,9	7,9	4.463,9	8,3	3.727,1	6,9	8.097,6	15,1	3.908,7	7,3	16.685,0	31,1	53.640,0	100,0
1964	6.831,4	10,2	10.655,1	15,9	6.830,7	10,2	4.584,4	6,8	4.346,5	6,5	9.685,3	14,5	6.420,1	9,6	17.580,5	26,3	66.945,0	100,0
1965	6.786,8	10,0	6.845,0	10,0	8.065,0	11,8	4.192,7	6,1	4.967,7	7,3	10.403,5	15,3	8.467,8	12,4	18.477,0	27,1	68.206,0	100,0
1966	7.007,6	10,8	7.776,9	12,0	6.885,7	10,7	4.173,6	6,5	5.071,3	7,8	9.921,4	15,3	6.709,0	10,4	17.160,5	26,5	64.706,0	100,0
1967	7.063,2	9,4	9.981,7	13,3	8.579,0	11,4	4.091,9	5,5	5.005,5	6,7	12.665,6	16,9	8.992,1	12,0	18.646,0	24,8	75.025,0	100,0
1968	5.658,6	8,7	8.566,7	13,1	5.139,9	7,9	3.656,3	5,9	4.746,1	7,3	11.036,8	16,9	9.315,0	14,3	16.917,6	25,9	65.237,0	100,0
Moyenne des 3 années 1958 à 1960	7.465,8	11,8	7.929,7	12,6	5.367,0	8,5	4.854,6	7,7	4.208,5	6,7	9.373,1	14,8	6.421,3	10,2	17.607,2	27,8	62.237,5	100,0
Moyenne des 3 années 1966 à 1968	6.576,5	9,6	8.775,1	12,9	6.868,2	10,1	4.040,6	5,9	4.940,9	7,2	11.297,9	16,4	8.338,7	12,2	17.574,7	25,7	58.322,6	100,0
Ecart entre les 3 dernières années et les 3 premières (moyennes)	- 889,3	- 13,5	+ 845,4	+ 9,6	+ 1.501,2	+ 21,9	- 814,0	- 16,8	+ 732,4	+ 17,4	+ 1.834,5	+ 19,6	+ 1.907,4	+ 29,7	- 32,5	- 0,2	+ 5.085,1	+ 8,0

Données ISTAT - Etabli par l'IRVAV

CAVES COOPERATIVES

Production de vins de table et de vins à appellation d'origine pendant la période 1966 - 1967

Tableau XIV

Régions	1966			1967		
	VINS DE TABLE (hl)		à appellation	VINS DE TABLE (hl)		à appellation
	Total	dont vins de coupage	d'origine	Total	dont vins de coupage	d'origine
PIEMONTE	1.178.088	9.435	139.128	1.085.216	16.021	149.894
LOMBARDIE	346.171	-	24.733	260.658	-	87.407
TRENTIN-HAUT ADIGE	470.669	38.168	181.282	559.116	27.418	234.467
VENETIE	1.823.138	248.492	276.492	2.663.552	191.752	633.029
FRIUL-VENITIE JULIENNE	208.021	-	5.040	291.540	-	-
EMILIE-ROMAGNE	2.027.086	816.410	122.641	2.959.602	827.759	160.341
MARCHES	47.945	1.383	1.905	50.651	-	2.999
TOSCANE	88.761	350	29.852	101.771	1.514	46.938
OMBRIE	5.478	-	22.910	44.769	-	22.904
LATIUM	249.690	-	93.215	204.191	-	160.400
CAMPANIE	26.239	-	1.000	29.370	-	14.000
ABRUZZES	152.946	18.500	40.864	370.718	-	17.987
POUILLES	1.808.658	993.277	20.000	2.372.208	1.189.353	1.000
BASILICATE	37.535	-	-	52.128	-	-
CALABRE	62.409	16.486	-	81.437	15.000	-
SICILE	298.762	126.286	-	448.899	234.632	-
SARDAIGNE	793.948	131.432	-	690.267	250.526	2.625
AUTRES REGIONS	515	-	-	520	-	-
ITALIE	9.671.574	2.400.172	959.062	12.276.613	2.753.975	1.533.991

Source ISTAT

CAVES COOPERATIVES

Nombre, nombre de membres et quantités de raisins traités dans les
années 1966 et 1967

Tableau XV

REGIONS	NOMBRE DE CAVES COOPERATIVES		NOMBRE DE MEMBRES		QUANTITE DE RAISIN TRAITEE (en quintaux)	
	1966	1967	1966	1967	1966	1967
PIEMONTE	90	88	30.358	29.886	1.852.721	1.593.323
LOMBARDIE	22	21	9.640	9.710	525.038	493.921
TRENTIN-HAUTE ADIGE	47	47	7.860	8.178	880.211	1.035.576
VENETIE	55	55	30.400	31.400	2.839.471	4.423.220
FRIUL-VENETIE JULIENNE	10	9	4.703	4.173	270.369	396.675
EMILIE-ROMAGNE	105	105	34.388	34.992	3.422.680	4.850.262
MARCHES	5	5	915	943	62.410	70.449
TOSCANE	14	16	3.532	3.950	157.980	181.646
OMBRIE	7	8	1.219	1.306	96.929	91.183
LATUM	18	18	5.709	5.237	457.537	502.601
CAMPANIE	3	3	1.411	1.446	39.236	60.230
ABRUZZES	14	15	4.472	4.862	247.331	511.086
POUILLES	83	83	30.674	31.853	2.415.180	3.126.130
BASILICATE	3	5	1.084	1.421	49.816	69.434
CALABRE	6	6	1.337	1.255	89.904	108.806
SICILE	18	24	6.926	8.781	562.096	936.231
SARDAIGNE	32	33	16.784	18.483	1.030.083	904.602
AUTRES REGIONS	1	1	20	20	790	800
ITALIE	533	542	191.391	197.896	14.999.782	19.356.175

Source ISTAT.

VIN - BILAN DE L'APPROVISIONNEMENT EN ITALIE POUR LES CAMPAGNES 1963/1964 A 1967/1968

Tableau XVI

Postes du bilan	SENSE D'ADDI- TION	1963/1964	1964/1965	1965/1966	1966/1967	1967/1968
Production	+	53.640	66.105(1)	66.006(1)	62.706(1)	72.008(1)
Stocks de début de campagne	+	24.000	18.000	19.500	23.000	22.000
Stocks de fin de campagne	-	18.000	19.500	23.000	22.000	27.000
Exportations (2)	-	2.333	2.249	2.507	2.214	2.763
Importations (2)	+	85	69	87	95	114
Total de l'utilisation intérieure	=	57.392	62.425	60.086	61.587	64.439
Pertes à la commercialisation	+	357	786	802	802	1.180
Transformation	+	3.476	4.100	1.113	1.800	1.814
Alimentation humaine	+	53.559	57.539	58.166	58.985	61.445
Consommation par tête (en litre)		105	112	112	113	116

Source ISCE jusqu'à la campagne 1966/67; estimation IRVAM pour la campagne 1967/68.

(1) - Non compris les quantités correspondant aux pertes subies au cours des opérations de concentration.

(2) - Les chiffres fournis pour le commerce extérieur tiennent compte d'une réduction de 75 % du volume réel effectuée pour les vermouths et les vins aromatisés.

CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES EN ITALIE

DE 1958 A 1968

TABLERAU XVII

Années	Vin	Bière	Liqueurs et apéritifs(1)	
1958	42.600	2.176	1.540	(463)
1959	47.941	2.316	1.660	(499)
1960	54.346	2.786	1.570	(470)
1961	54.654	3.142	1.760	(530)
1962	55.050	3.776	2.280	(684)
1963	55.101	4.123	2.590	(778)
1964	53.559	4.297	2.750	(825)
1965	57.249	4.464	2.400	(720)
1966	57.866	5.122	2.600	(780)
1967	58.700	5.500	2.730	(819)
1968	62.900	5.400	-	-

Source ISTAT (établi par l'IRVAM). Les années indiquées sont les années solaires.

(1) - La valeur entre parenthèse exprime la teneur en alcool anhydre, estimée à 30 % environ.

VIN - EXPORTATIONS ITALIENNES PAR PAYS DE DESTINATION ET PAR CATEGORIES

POUR LES CAMPAGNES 1965/1966 - 1967/1968

Tableau XVIII

(en milliers d'hectolitres)

Pays	Années	Moûts de raisin partiellement fermentés, éven- tuellement mutés avec de l'alcool	Vins mousseux et vins fabriqués avec des raisins frais	Vermouths et autres vins aromatiques	Total
République Fédé- rale d'Allemagne	1965/1966	6	1.163	229	1.398
	1966/1967	6	959	70	1.035
	1967/1968	1	1.244	125	1.370
France	1965/1966	-	63	23	86
	1966/1967	-	52	24	76
	1967/1968	-	72	23	95
Pays-Bas	1965/1966	-	47	2	49
	1966/1967	-	84	2	86
	1967/1968	-	56	3	59
Belgique	1965/1966	-	101	15	116
	1966/1967	-	90	15	105
	1967/1968	-	92	16	108
Luxembourg	1965/1966	-	7	-	7
	1966/1967	-	9	-	9
	1967/1968	-	-	-	-
C.E.E.	1965/1966	6	1.381	269	1.656
	1966/1967	6	1.194	111	1.311
	1967/1968	1	1.464	167	1.632
Autres pays	1965/1966	-	632	219	851
	1966/1967	1	649	253	903
	1967/1968	5	827	299	1.131
Total	1965/1966	6	2.013	488	2.507
	1966/1967	7	1.843	364	2.214
	1967/1968	6	2.291	466	2.763

Source ISCE pour les campagnes 1965/1966 et 1966/1967; établi par l'IRVAM à partir de données ISTAT pour la campagne 1967/1968.

(1) - Départements français d'outre-mer - pays associés - pays tiers;

SUPERFICIE DES CULTURES MIXTES DE LA VIGNE A RAISIN DE CUVES (1961 - 1968)

Tableau XIX

(hectares)

Régions	1961	%	1962	%	1963	%	1964	%	1965	%	1966	%	1967	%	1968	%
Piémont	18.375	0,7	17.366	0,6	16.012	0,6	12.756	0,5	10.890	0,4	8.715	0,4	8.060	0,4	7.585	0,4
Vallée d'Aoste	244	-	252	-	245	-	246	-	237	-	218	-	204	-	191	-
Ligurie	23.922	0,9	23.758	1,0	23.346	1,0	22.674	1,0	21.316	1,0	20.240	1,0	19.907	1,0	19.346	1,0
Lombardie	90.798	3,6	89.416	3,6	86.208	3,7	77.158	3,4	73.579	3,4	69.952	3,4	65.426	3,2	60.768	3,2
Trentin-Haute Adige	12.234	0,5	11.947	0,5	11.823	0,5	11.695	0,5	4.623	0,2	2.530	0,1	2.478	0,1	2.440	0,1
Vénétie	400.091	15,9	374.421	15,2	365.101	15,4	352.708	15,5	341.056	15,6	321.435	15,2	306.971	15,0	278.495	15,5
Frioul-Vénétie Julie																
Julienne	94.550	3,8	94.433	4,0	94.114	4,0	90.782	4,0	85.868	3,9	78.355	3,7	69.696	3,4	65.240	3,4
Emilie-Romagne	549.535	21,8	535.373	21,8	494.150	20,9	466.245	20,5	446.630	20,4	428.105	20,2	409.266	20,0	352.448	18,3
Marches	348.550	13,8	345.066	14,0	342.971	14,5	337.684	14,8	332.908	15,2	328.390	15,5	326.925	16,0	320.503	16,6
Toscane	412.999	16,3	401.503	16,3	388.585	16,4	370.439	16,3	363.177	16,6	354.466	16,7	337.166	16,5	325.495	16,8
Ombrie	162.179	6,4	161.168	6,6	156.900	6,6	153.900	6,8	146.650	6,7	142.900	6,7	138.950	6,8	136.850	7,1
Lazio	160.864	6,4	160.865	7,8	161.758	7,8	160.968	7,1	160.893	7,3	160.867	7,6	160.842	7,8	160.831	8,4
Campanie	152.088	6,0	148.938	6,1	143.232	6,1	140.220	6,2	132.143	6,0	128.715	7,1	128.415	6,3	128.059	6,6
Abruzzes-Molise	25.052	1,0	23.000	0,9	22.827	1,0	22.556	1,0	22.885	1,0	22.378	1,1	22.261	1,1	21.806	1,1
Pouilles	37.785	1,5	35.978	1,5	37.018	1,5	35.233	1,5	29.452	1,3	28.958	1,4	28.708	1,4	26.861	1,4
Basilicate	9.337	0,4	9.384	0,4	2.181	-	2.181	-	2.181	-	2.177	0,1	2.181	0,1	2.181	0,1
Calabre	21.041	0,8	20.848	0,9	15.460	0,7	14.793	0,6	15.428	0,7	15.063	0,7	14.873	0,7	14.898	0,8
Sicile	5.637	0,2	5.315	0,2	5.271	0,2	4.861	0,2	4.860	0,2	4.860	0,2	4.860	0,2	4.755	0,2
Sardaigne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ITALIE	2.525.281	100,0	2.460.879	100,0	2.366.201	100,0	2.277.100	100,0	2.194.576	100,0	2.118.324	100,0	2.047.188	100,0	1.927.947	100,0

Source ISTAT - Etabli par l'IRVAM.

INDICES DE SUPERFICIE DES CULTURES MIXTES DE LA VIGNE A RAISIN DE CUVE (Base 1961 = 100)

Tableau XX

Régions	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968
Piémont	100,0	94,5	87,1	69,4	59,3	47,4	43,9	41,3
Vallée d'Aoste	100,0	103,3	100,4	100,8	97,1	89,1	83,6	78,2
Ligurie	100,0	99,3	97,6	94,8	89,6	84,6	83,2	80,9
Lombardie	100,0	98,5	94,9	85,0	81,0	77,0	72,1	66,9
Trentin-Haute-Adige	100,0	97,7	96,6	95,6	37,8	20,7	20,2	19,9
Vénétie	100,0	93,6	91,3	88,2	85,2	80,3	76,7	69,6
Frioul-Vénétie Julienne	100,0	99,9	99,5	96,0	90,8	82,9	73,7	69,0
Emilie-Romagne	100,0	97,4	89,9	84,8	81,3	77,9	74,5	64,2
Marches	100,0	99,0	98,4	96,9	96,5	94,2	93,8	92,0
Toscane	100,0	97,2	94,1	89,7	87,9	85,8	81,6	78,6
Ombrie	100,0	99,4	96,7	94,9	90,5	88,1	85,7	84,4
Latium	100,0	100,0	100,5	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Campanie	100,0	97,9	94,2	92,2	86,9	84,6	84,4	86,2
Abruzzes-Molise	100,0	91,8	91,1	90,0	89,8	89,3	88,9	86,2
Pouilles	100,0	95,2	95,3	93,2	77,9	75,3	76,0	71,1
Basilicate	100,0	100,0	76,6	76,6	76,6	76,7	76,6	76,6
Calabre	100,0	99,1	73,5	70,3	73,3	71,6	70,7	70,8
Sicile	100,0	94,3	93,5	86,2	86,2	86,2	86,2	84,3
Sardaigne	-	-	-	-	-	-	-	-
ITALIE	100,0	97,4	93,7	90,2	86,9	83,9	81,1	76,3

Source ISTAT - Etabli par l'IRVAM

MARCHES A LA PRODUCTION

Tableau XXI

Places	Types de vins	1967 - 1968		1968 - 1969	
		degré alcool	Prix mini-maxi-moyen	degré alcool	Prix mini-maxi-moyen
ASTI	Barbera ordinaire	10,5 - 12	700 - 900 - <u>785</u>	10,5 - 12	780 - 950 - <u>880</u>
TREVISE (1)	Rouge ordinaire	10,5	600 - 740 - <u>690</u>	10,5	700 - 840 - <u>790</u>
	Blanc ordinaire	10,5	630 - 770 - <u>695</u>	10,5	660 - 820 - <u>785</u>
LUGO (Ravenna)	Blanc ordinaire	9,5 - 10	580 - 690 - <u>610</u>	9,0 - 10	700 - 800 - <u>760</u>
BARI	Blanc de Martina Franca et de Locorotondo	11	610 - 710 - <u>650</u>	11	710 - 790 - <u>740</u>
LECCE	Rouge de coupage du Salento	13,5	590 - 670 - <u>630</u>	14	710 - 790 - <u>750</u>
TRAPANI	Blancs de la Sicile occidentale	13	540 - 680 - <u>600</u>	13	600 - 730 - <u>650</u>
ROME	Blancs ordinaires du Latium	10,0 - 11	600 - 760 - <u>660</u>	11,5 - 12	680 - 830 - <u>730</u>

N.B. Ont été pris en considération pour la campagne de commercialisation 67/68 les vins fournis par la vendange 67 et pour la campagne 68/69, les vins de la vendange 68. Par prix minimum et maximum, il faut entendre les chiffres minimum et maximum enregistrés au cours d'une même campagne. Les prix moyens ont été tirés de la moyenne des prix prédominants hebdomadaires de chaque campagne.

(1) - Lors de la vendange de 68, la qualité des raisins blancs a été inférieure à la normale.

SOMMAIRE

OBJECTIF DE L'ETUDE	1
INTRODUCTION	2
CHAPITRE I - DESCRIPTION DU MARCHÉ DES VINS DE TABLE	4
1.1. - Caractéristiques générales	4
1.1.1. - Définition des vins	4
1.2. - Structure de la production	5
1.3. - Distribution de la production vinicole dans le temps et dans l'espace	6
1.4. - Caractéristique de la production	7
1.5. - Structure de l'offre	9
1.6. - Structure de la demande	13
1.7. - Evolution de la demande	14
1.8. - Formation des prix	16
CHAPITRE II - CARACTERISTIQUE DE LA PRODUCTION ET DES MARCHES DANS LES PRINCIPALES REGIONS VINICOLES	19
2.1. - Piémont	19
2.1.1. - Structure de la production	19
2.1.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	22
2.1.3. - Structure de l'offre	24
2.1.4. - Commercialisation	25
2.2. - Lombardie	30
2.2.1. - Structure de la production	30
2.2.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	32
2.2.3. - Structure de l'offre	34
2.2.4. - Commercialisation	36
2.3. - Trentin et Haut Adige	40
2.3.1. - Structure de la production	40
2.3.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	43
2.3.3. - Structure de l'offre	44
2.3.4. - Commercialisation	47

2.4. - Vénétie	50
2.4.1. - Structure de la production	50
2.4.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	52
2.4.3. - Structure de l'offre	54
2.4.4. - Commercialisation	56
2.5. - Emilie-Romagne	62
2.5.1. - Structure de la production	62
2.5.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	66
2.5.3. - Structure de l'offre	68
2.5.4. - Commercialisation	70
2.6. - Latium	74
2.6.1. - Structure de la production	74
2.6.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	77
2.6.3. - Structure de l'offre	79
2.6.4. - Commercialisation	81
2.7. - Pouilles	83
2.7.1. - Structure de la production	83
2.7.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	85
2.7.3. - Structure de l'offre	87
2.7.4. - Commercialisation	89
2.8. - Sicile	91
2.8.1. - Structure de la production	91
2.8.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	93
2.8.3. - Structure de l'offre	94
2.8.4. - Commercialisation	96
2.9. - Sardaigne	97
2.9.1. - Structure de la production	97
2.9.2. - La production vinicole et ses caractéristiques	100
2.9.3. - Structure de l'offre	102
2.9.4. - Commercialisation	104

CHAPITRE III - FACTEURS QUI THEORIQUEMENT DEVRAIENT ETRE PRIS EN CONSIDERATION POUR LA CONSTATATION DES COTATIONS	106
3.1. - Caractéristiques des vins	106
3.2. - Constations des prix période, fréquence, degré d'alcool, fourchette des prix, motivation	108
3.3. - Etapes du circuit des échanges auxquelles la cons- tatation des prix doit être effectuée	110
3.4. - Marchés représentatifs pour la constatation des prix.	112
3.5. - Conditions de vente et conditionnement	112
CHAPITRE IV - DESCRIPTION ET ANALYSE CRITIQUE DES METHODES ACTUELLES ET DES MOYENS D'ENREGISTREMENT DES COTATIONS DES VINS DE TABLE	114
4.1. - Constatactions faites par les Chambres de Commerce....	114
4.1.1. - Objectifs	114
4.1.2. - Objet et modalités pratiques de l'enre- gistrement des prix	115
4.1.3. - Degré de précision et fluctuations des cotations observées	116
4.2. - Constatactions faites par l'IRVAM	117
CHAPITRE V - COMPARAISON ENTRE LA SITUATION ACTUELLE ET LES OBJECTIFS A ATTEINDRE	119
5.1. - Problèmes	119
CHAPITRE VI - CONCLUSIONS.....	122
ANNEXES	124

IV. G.D. DU LUXEMBOURG

J. FABER

Directeur de la Station viticole
de l'Etat.

Remich

A. Délimitation et Définitions

1. - Vins de table

La Commission de la CEE prévoit dans les vins tranquilles au moins trois types de vins :

Vin : Le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin.

Avec cette définition tout le monde pourrait se déclarer d'accord. Il n'y a aucune allusion à la qualité, ni au degré de maturité ou un autre critère.

Vin de table : Le vin provenant d'un vin apte à donner un vin de table ayant, après les opérations éventuelles à l'article 16 (concernant l'enrichissement) un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 degrés et non supérieur à 15 degrés, ainsi qu'une teneur en acidité totale non inférieure à 4,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

Dans cette définition on prévoit différents critères qui se réfèrent une fois au titre alcoométrique acquis minimum et maximum et une fois à l'acidité totale minimum.

Ces deux critères font à l'heure actuelle l'objet d'une discussion assez difficile au sein du groupe de travail "vins" au Conseil et on est loin d'aboutir à un accord.

Vin apte à donner du vin de table: Le vin issu des cépages recommandés ou autorisés produit dans la Communauté ayant un titre alcoométrique naturel total lui permettant après enrichissement éventuel, dans les limites prévues de devenir vin de table.

Il est évident que cette définition donne lieu à des critiques, mais comme ce vin est à la base des vins de table et que la plupart des experts sont sceptiques vis à vis de cette définition, nous devons toujours attendre une autre définition.

Il serait loisible de reprendre la définition des vins de qualité produits dans une région déterminée, car ce problème n'était discuté depuis plus d'un an.

Situation au Grand - Duché de Luxembourg

Ainsi, à défaut d'une définition communautaire des vins de table je dois recourir à ce qui existe actuellement au Grand - Duché de Luxembourg.

Je ne pourrai donner une définition que celle qui était prévue initialement par la Commission, c'est-à-dire une définition négative, cependant avec l'avantage que nous savons ce que nous entendons par un vin de qualité, tandis que les v.q.p.r.d. ne sont toujours pas définis.

Au Grand - Duché nous avons ainsi deux catégories de vins tranquilles. Ceux qui sont porteurs de la Marque Nationale du vin luxembourgeois et ceux qui ne le sont pas.

Les producteurs, c'est-à-dire le viticulteur, les caves coopératives ou le négociant en vin peuvent présenter leurs vins à une Commission dite "administrative" de la Marque Nationale du vin luxembourgeois, par laquelle ces vins sont soumis à un examen organoleptique. Cet examen porte sur la limpidité, la couleur, l'odeur et la saveur du vin. Les vins qui ont obtenu 12 points sur un maximum de 20 points bénéficieront de l'emblème de la Marque Nationale. Ces vins sont considérés chez nous comme des vins de qualité.

Les vins qui ont été présentés à la Commission de la Marque Nationale et qui furent refusés n'ont donc pas le droit de porter le label de la Marque Nationale et sont de ce fait considérés comme des vins de consommation courante.

Les critères employés portent essentiellement sur l'examen organo-léptique du vin même. Aucun critère n'est exigé à la production du raisin, sauf celui de l'encépagement. Les vins de tous les cépages sont acceptés à l'exception du vin provenant du cépage Elbling.

Donc en plus des vins refusés par la Commission de la Marque Nationale viennent s'ajouter dans la catégorie des vins de consommation courante les vins du cépage Elbling.

Ici, il faut remarquer cependant que la présentation des vins à la Commission de la Marque Nationale est facultative. Mais les producteurs qui ne profitent pas de la classification par la Commission de la Marque sont cependant assez rares.

D'autres producteurs ne présentent qu'une partie de leur récolte, c'est-à-dire les meilleurs et retiennent les moins bons qui sont vendus alors en fûts.

Le tableau ci-après nous donne le volume des récoltes des trois dernières années selon les cépages :
en hl.

	1966	1967	1968
Muller-Thurgau	45 830	58 290	42 370
Riesling	13 100	10 470	8 630
Auxerrois	9 230	7 710	8 240
Pinot gris	1 400	1 410	970
Pinot blanc	660	670	780
Traminer	720	870	270
Elbling	57 950	44 470	55 230
autres	650	510	450
Total	129 540	124 400	116 940

Le tableau suivant nous montre l'importance de la Marque Nationale pour la récolte 1966.

	hl présentés	% du tot. de la réc.	hl admis	% admis
Muller -Thurgau	39 788	87	33 033	83,02
Riesling	11 520	88	9 744	84,58
Auxerrois	9 230	100	7 172	77,70
Pinot gris	1 400	100	1 290	92,14
Pinot blanc	660	100	600	90,91
Traminer	639	70	589	92,17
Total :	63 237		52 428	82,91 %

D'après ce tableau II nous pouvons constater que plus de 82 % des vins présentés ont été admis par la Commission de la Marque Nationale. En chiffre rond 63 000 hl furent présentés à la Commission. La récolte totale atteignait presque 130 000 hl. En retranchant la récolte du cépage Elbling nous trouvons que 71 600 hl auraient eu la possibilité d'être présentés. 63 237 hl furent présentés, donc la Commission de la Marque Nationale a examiné 88 % des vins susceptibles d'obtenir la Marque Nationale.

En admettant que la totalité des 71 600 hl aurait été examinée par la Commission et en maintenant le pourcentage des admissions de 82 %, on aurait atteint la quantité de 59 000 hl de vins porteurs de la Marque Nationale donc des vins de qualité.

La récolte étant de 130 000 hl, on obtiendrait une quantité de 71 000 hl de vins de consommation courante se composant de 58 000 hl de vins du cépage Elbling et de 13 000 hl de vins des autres cépages refusés par la Commission de la Marque Nationale.

Dans cette quantité de 71 000 hl de vins de consommation courante l'Elbling intervient dans un pourcentage de 82 %.

Il est à noter que l'année 1966 peut être considéré comme un bon millésime.

Pour cette raison il faut étudier également le cas d'une année d'une qualité médiocre. Nous trouvons cette année en 1965.

Le tableau ci - après nous donne une vue d'ensemble sur la qualité des années 1965 et 1966 :

	1965 hl	1966 hl
Elbling	42 100	57 950
autres cépages	71 330	71 590
volume présenté à la M.N.	30 559	52 428
exprimé en %	56 %	82 %
x	40 000	58 000

x = volume théorique de vins de qualité si le volume des vins de tous les cépages, à l'exception de l'Elbling, étaient présentés à la Commission, et en admettant le même pourcentage d'admission.

Dans ce tableau nous constatons que dans l'année 1965 seulement 56 % des vins présentés à la Commission de la Marque Nationale étaient admis contre 82 % des vins dans la bonne année 1966. En admettant le pourcentage de 56 % pour la totalité de la récolte 1965 à l'exception du cépage Elbling on obtient le volume de 40 000 hl en chiffre rond de vins de qualité.

Par déduction nous obtiendrons donc la quantité de vin de consommation courante qui est de l'ordre de 73 600 hl.

En comparant ces deux années très inégales en ce qui concerne la qualité, on obtiendrait tout de même une quantité semblable de l'ordre de 70 000 hl de vin de table. C'est le volume des vins de qualité qui varie de plus de 60 000 hl en 1966, c'est-à-dire 45 % de la totalité de la récolte à 40 000 hl en 1965 ou 35 % de la récolte.

Ces différences sont provoquées par les conditions météorologiques d'une part et par les cépages d'autre part

Il faut savoir que le cépage Elbling est un porteur irrégulier dont le rendement varie beaucoup d'une année à l'autre. En 1965 il représente 57 % des vins non admis à la Marque Nationale, tandis qu'en 1966 ce pourcentage monte à 83 %.

Nous constatons donc que même si la quantité des vins de table reste plus ou moins constante, le pourcentage de l'Elbling varie selon la qualité obtenue et représente toujours plus de la moitié des vins de table.

Les rendements.

Examinons le rendement à l'ha pour les différents cépages.

Cépages	1965 hl/ha	1966 hl/ha	1967 hl/ha	1968 hl/ha
Muller-Thurgau	106	91	115	83,5
Riesling	66	99	80	66,3
Auxerrois	66	96	80	86,7
Pinot gris	44	61	64	46,1
Pinot blanc	58	66	67	86,0
Traminer	33	48	62	19,0
Elbling	111	153	117	145,0

Nous pouvons constaté que le rendement dépend :

- 1) du cépage
- 2) de l'année, c'est-à-dire des conditions météorologiques.

L'année 1966 connue comme une bonne année du point de vue qualité a les plus hauts rendements. L'année 1965 comme une année médiocre accuse les rendements les plus faibles. La qualité et la quantité vont de pair en pair dans une règle générale. La seule exception peut être constatée pour le cépage Elbling en 1968 qui a produit beaucoup malgré que l'année ne donnait qu'une qualité médiocre.

Le rendement dans les cépages nobles reste toujours inférieur à 100 hl/ha, mais il varie avec les conditions météorologiques.

Comme conclusion on peut retenir que le vin est un produit hétérogène, sa qualité ainsi que le rendement dépend d'une part du cépage et d'autre part des conditions météorologiques et dans une certaine mesure des conditions écologiques.

Délimitation du vignoble

En ce qui concerne le terrain les différences sont moins accentuées et son influence n'est remarquée que dans certaines années. Il est évident que le rôle de l'exposition joue un rôle prépondérante dans notre climat. Surtout dans les années d'une qualité moyenne les meilleurs vins proviennent des expositions sud, sud-est ou sud-ouest.

Le vignoble luxembourgeois est situé sur les versants des collines de la vallée de la Moselle orientés vers le sud, sud-est ou sud-ouest. La Moselle fait la frontière entre le Grand-Duché de Luxembourg et la République Fédérale de l'Allemagne sur une longueur de 42 km. Le vignoble sur toute cette longueur a une profondeur qui varie entre 100 et 500 mètres. La culture de la vigne est donc limitée sur la région mosellane.

Depuis 1936^{1a} toute nouvelle plantation est interdite. Sur proposition de Commission viticole, le Ministre de la Viticulture peut donner une autorisation de plantation si le terrain en question se trouve entouré de trois côtés par de la vigne, ce qui veut dire que la parcelle se trouve pratiquement dans une aire viticole.

A l'heure actuelle une nouvelle réglementation concernant les nouvelles plantations est en élaboration. On prévoit une délimitation plus stricte encore basée sur les limites communales et sur les conditions microclimatiques.

I. Description du marché des vins de table

Caractéristiques générales

Les vins produits au Grand-Duché de Luxembourg sont tous des vins blancs, mais proviennent de différents cépages comme il a été exposé plus haut et comme il le sera plus loin.

La structure des exploitations viticoles se voit dans le tableau ci-après :

Répartition des superficies cultivées en
fonction de l'importance des exploitations.
Pour l'année 1968

classes: grandeur	nombre: exploitat.	%	superficie en ha	%
-10 ar	217	12,97	14,56	1,19
11-25 "	344	20,57	61,58	5,06
26-50 "	323	19,30	121,91	10,01
51-100 "	357	21,35	257,28	21,14
101-200 "	325	19,42	469,64	38,59
201-500 "	105	6,27	281,89	23,15
-500 "	2	0,12	10,51	0,86
	1673	100,00 %	1217,37	100,00 %

La superficie moyenne des exploitations viticoles est de 0,73 ha. En déduisant les propriétaires de moins de 10 ar, il reste encore 1456 exploitants qui cultivent 1202,81 ha. La superficie moyenne devient alors 0,82 ha par exploitation.

Néanmoins il est certain que cette superficie est insuffisante pour qu'une famille puisse vivre de ces revenus.

Les propriétaires des petites superficies de vignes sont ou bien des agriculteurs qui font de la polyculture ou appartiennent à une autre fonction, qui sont donc des artisans, des ouvriers ou des employés. Tous ces gens considèrent la viticulture comme une ressource de revenu auxiliaire.

Ceux qui exploitent plus de 1 ha sont au nombre de 432 et représentent 25,81 % des exploitants de vignes. La superficie cultivée par eux est de 762,04 ha ou 62,60 % de la superficie totale.

En 1964 il y avait encore 462 exploitants ayant eu plus de 1 ha qui représentaient 25,36 % des exploitants et qui cultivaient 737,23 ha ou 60,79 % de la superficie totale.

La superficie moyenne de ces exploitations était de 1,59 ha en 1964 et de 1,76 ha en 1968. Ces chiffres nous démontrent très clairement le train vers les exploitations plus grandes.

Il reste à noter que les raisins de 66 % de la superficie totale sont livrés aux caves coopératives.

Structure de production et de commercialisation

Au Grand-Duché il existe trois groupes de producteurs :

1. Les caves coopératives
2. Les viticulteurs
3. Les négociants en vins

Les caves coopératives. Il en existe six qui englobent 70 % des viticulteurs et 66 % de la superficie viticole ou de la production vinicole. Ces six caves coopératives sont groupées dans un "Groupement des Caves Coopératives".

Il y a trois ans on a créé une société-coopérative appelée "VINSMOSELLE". Cinq des six caves coopératives ont adhéré à cette nouvelle organisation qui a comme but principal l'organisation de la vente des vins.

Les viticulteurs membres d'une de ces six caves coopératives doivent livrer la totalité de leur récolte aux caves coopératives. Ils sont payés d'après la quantité et la qualité des raisins livrés. La quantité est exprimée en kilogramme et la qualité en degrés Oechsle suivant les cépages.

Le décompte définitif ne peut être fait qu'après la vente de la récolte, une cave coopérative ne faisant pas de bénéfice doit donc attendre ce délai avant de calculer la paye pour les membres.

Les viticulteurs qui ne sont pas membres d'une coopérative se sont groupés dans "l'Organisation Professionnelle des Viticulteurs Indépendants". On peut les classer en plusieurs catégories :

- Les viticulteurs qui vendent leurs raisins directement au négoce.
- Les viticulteurs qui vinifient eux-mêmes mais qui vendent leur vin en fût.
- Les viticulteurs qui vinifient, font la mise en bouteilles et commercialisent eux-mêmes leur vin en détail.

Evidemment cette distinction ne peut toujours se faire. Il y a des viticulteurs qui vendent une partie de leur récolte comme raisin, une partie en fût et les meilleurs vins seulement sont mis en bouteilles pour être vendus au détail.

Si ces viticulteurs représentent environ un tiers de la totalité on peut admettre que les trois catégories mentionnées ont à peu près la même importance, sauf peut-être le premier cas. On peut admettre que 40 à 50 % de la récolte sont vendus à l'état de raisin au négoce, environ 25 % sont vendus en fût et 25 % sont vendus en bouteilles.

Si la qualité est très bonne la troisième catégorie est plus importante au dépit des deux autres catégories. Donc l'importance des trois catégories est fonction de la qualité de l'année.

Le négoce. Les négociants achètent les raisins des viticulteurs et les vinifient. De telle sorte on peut les considérer également comme des producteurs. S'il y a moyen ils achètent également des mouts auprès des viticulteurs, ce qui est un cas exceptionnel ou auprès des caves coopératives ce qui est également assez rare.

Caractéristiques des vins des cépages Elbling
et Muller-Thurgau.

Comme il a été exposé plus haut la plus grande partie de la quantité des vins de table est représentée par le vin du cépage Elbling. Selon la qualité de l'année le volume de l'Elbling peut varier en moyenne de plus de 50 % à 80 % et même à un pourcentage plus élevé de la totalité du volume des vins de table.

Le volume même des vins de table oscille autour de 70 000 hl. Le volume du vin du cépage Elbling varie entre 40 à 60 000 hl selon les années. Il est donc nécessaire de nous occuper surtout avec ce vin.

L'Elbling est un vin léger en alcool mais assez riche en acide. Pour cette raison la législation luxembourgeoise prévoit la possibilité d'élever le titre alcoométrique jusqu'à 80 grammes d'alcool par litre ou 10 degrés en volume au maximum. Cet enrichissement peut-être fait par une addition d'une solution acceuse qui peut représenter 20 % du volume du moût à enrichir. Ceci non seulement pour remonter le titre alcoométrique mais également et surtout pour abaisser l'acidité.

Il y a cinquante ans l'Elbling représentait 95 % de l'encépagement de la région viticole luxembourgeoise. Ce vin servait surtout comme vin de base pour la fabrication des vins mousseux en Allemagne. Après la première guerre mondiale le marché allemand étant perdu pour la viticulture luxembourgeoise il fallait trouver un nouveau débouché pour la production viticole luxembourgeoise. En même temps l'invasion phylloxérique fit apparition, les viticulteurs commençaient avec la reconstitution du vignoble. Avec la reconstitution on changeait également l'encépagement, car le nouveau marché fut trouvé en Belgique avec laquelle le Grand-Duché concluait une Union Economique.

L'encépagement actuel ressort du tableau
ci-après :

Superficie en production en 1968 en ha

Muller-Thurgau	507
Elbling	379
Riesling	130
Auxerrois	95
Pinot gris	21
Traminer	14
Pinot blanc	9
divers cépages	9
<hr/>	
Total :	1164 ha
<hr/>	

Actuellement le vin de l'Elbling sert en partie encore comme vin de base à la fabrication des vins mousseux luxembourgeois. La plus grande partie est cependant consommée sur place par la population indigène.

Pour cette raison il se trouve que la demande en vin de l'Elbling est actuellement plus grande que l'offre. C'est la cause pour laquelle la surface plantée en Elbling n'a pas diminuée les dernières années, elle s'est maintenue. Si elle augmente ou si elle diminue à l'avenir dépendra de la politique viticole qu'on suivra.

Muller-Thurgau

Le vin du cépage Muller-Thurgau est admis à la Marque Nationale du vin luxembourgeois. D'après les tableaux publiés plus haut nous pouvons constater que le volume des vins de ce cépage non admis par la Commission de la Marque Nationale plus la quantité de ce vin non présentée oscille autour de 10 à 15 000 hl de vin que nous pouvons considérer comme vin de table.

Le vin Muller-Thurgau dont le cépage est dénommé couramment Riesling x Sylvaner est désigné par le nom de " Rivaner " pour éviter toute confusion avec les vins des cépages Riesling ou Sylvaner; ce dernier cépage n'est plus cultivé au Grand-Duché.

Le Muller-Thurgau fournit un vin également léger en alcool, il peut être chaptalisé à 82 grammes au maximum par litre (= 10,3 degrés en volume). Son acidité étant faible, une addition d'eau sucrée n'est pas tolérée. Ce vin se réjouit d'une grande popularité car il est légèrement bouqueté et par son faible acidité très agréable à boire, sa consommation va en augmentation.

Le volume représenté par les vins des autres cépages oscille autour de 5 000 hl et est de telle sorte une quantité négligeable.

Importance du marché de vin en gros.

Il s'impose encore une remarque. Nous avons vu que 66 % de la production est encavée par les caves coopératives. Il n'existe pas de statistiques officielles qui permettraient d'en déduire l'importance des ventes de vin en fût ou en gros. Cependant on admet que les caves coopératives vendent 50 % de la récolte totale au détail, environ 8 % de la récolte est vendu au détail par les viticulteurs, il reste à peu près 42 % qui seraient vendus par le négoce. Si, comme il est décrit plus haut, 50 % des raisins des viticulteurs non-membres d'une cave coopérative vendent leurs raisins au négoce, cette quantité représente donc environ 16 % de la récolte. Le négoce doit donc, s'il est exacte qu'il fait plus de 40 % de la vente au détail, acheter la quantité manquante chez les viticulteurs et auprès des caves coopératives c'est-à-dire environ 25 % de la totalité de la récolte.

Donc l'importance des marchés en gros est de l'ordre de 25 % de la totalité des ventes et comme la vente oscille actuellement autour de 130 000 hl on peut en déduire que le négoce achète environ 30 à 35 000 hl de vin en fût, c'est-à-dire la moitié des vins de table.

II. Conséquences pour la constatation des prix

La formation des prix

Il faut distinguer les vins des différents cépages. Les vins du cépage Elbling représentent donc le plus grand volume. Les vins des autres cépages ont une importance secondaire et ne représentent que 40 à 20 % des vins de table, quelquefois un peu plus quelquefois un peu moins, en moyenne on pourrait admettre que deux tiers des vins de table sont constitués par le cépage Elbling.

La récolte d'une année peut être vendue ou achetée à quatre stades différents :

- 1 - au moment des vendanges à l'état de raisins
- 2 - au moment des vendanges à l'état de moût de raisin
- 3 - à l'état de vin trouble non chaptalisé donc naturel. Ou à l'état prêt à être embouteillé ou à un stade intermédiaire selon le cas
- 4 - en bouteilles.

ad 1. Au moment des vendanges en automne, les viticulteurs et les négociants en vin se mettent d'accord sur un prix unique pour les raisins des différents cépages. Ce prix est le résultat de discussions entre ces deux groupes. Il ne tient pas compte de la qualité de l'année, mais il résulte plutôt :

1. du prix appliqué dans le passé
2. de l'importance de la récolte.

Je voudrais ajouter encore un troisième point c'est le cas de l'Elbling. Car dans toutes les discussions concernant les prix de nos vins le point de départ constitue toujours le prix de l'Elbling. Ceci vient du fait que l'Elbling constituait dans le temps le cépage le plus important du vignoble luxembourgeois, comme il a été décrit plus haut.

En d'autres termes on peut admettre que le prix résulte de l'importance de l'offre et de la demande. Si la récolte s'annonce abondante le prix sera plus faible que si les prévisions sont mauvaises en ce qui concerne la quantité. Il s'agirait donc tout simplement de l'application de la loi de l'offre et de la demande.

Pour la récolte 1968 le prix des raisins a été fixé en commun accord entre les deux groupes pour 100 kg de vendanges à

1 000 francs	pour le cépage	Elbling
1 100 francs	"	Muller-Thurgau
1 400 francs	"	Auxerrois et Pinot blanc
1 600 francs	"	Riesling

Les prix des raisins des récoltes 1967 et 1966 étaient exactement les mêmes.

Du point de vue quantité, les récoltes des années 1967 et 1966 étaient comparables mais le volume de la récolte 1968 était inférieur aux années précédentes.

En ce qui concerne la qualité de ces trois années nous pouvons constater l'inverse, malgré ce fait aucun changement n'était intervenu au sujet des prix des raisins.

Il faut remarquer cependant que ces prix sont basés sur la moyenne de la densité mustimétrique d'un cépage donné pour une année donnée. Cette moyenne de la densité mustimétrique est calculée par les services de la Station viticole à Remich.

En effet le personnel de la Station viticole prélève au cours des vendanges des moûts auprès des viticulteurs, des négociants ainsi qu'auprès des caves coopératives. Ces prélèvements des moûts sont pris, des fûts et des cuves, le volume de moûts ainsi analysés correspond pour l'année 1966 à 80,7 %, pour l'année 1967 à 80,0 % et pour l'année 1968 même à 85,6 % de la récolte totale. Il n'existe donc pas de doute que la moyenne de la densité mustimétrique ainsi constatée et calculée par la Station viticole reflète assez bien la réalité.

C'est la raison pour laquelle les viticulteurs et les négociants en vin ont choisi ce mode pour déterminer la moyenne mustimétrique.

Si les prix des trois dernières années n'ont pas changé, il est évident que la qualité des moûts varie non seulement selon les cépages mais également selon les années. Le tableau ci-après nous éclaire là-dessus :

Moyenne de la densité mustimétrique exprimée en degrés Oechsle.

	1966	1967	1968
Elbling			
Elbling	61,2	58,3	48,6
Muller-Thurgau	69,4	58,8	52,5
Riesling	67,9	63,1	57,3
Auxerrois	71,4	64,5	53,3
Pinot blanc	76,3	66,4	55,6
Pinot gris	80,7	69,7	59,4
Traminer	83,5	70,0	62,7

Cette moyenne étant constatée et calculée par les services de la Station viticole est à la base du calcul du prix payé par les négociants aux viticulteurs.

Dans les cépages Elbling et Muller-Thurgau on ajoute pour chaque degré en dessus de la moyenne constatée par la Station viticole 6 francs pour 100 kg et pour chaque degré Oechsle en dessous de la moyenne en retransche 6 francs pour 100 kg de vendanges.

Dans les autres cépages, que nous appelons les cépages nobles, on ajoute ou on retransche 10 francs pour 100 kg de vendanges selon que la densité mustimétrique de la vendange du viticulteur est supérieure ou inférieure à la moyenne.

On tient donc compte de la qualité pour un cépage donné et de l'année même, mais on ne tient pas compte de la qualité d'une année à l'autre, sinon les prix des raisins de l'année 1968 auraient été beaucoup plus bas qu'en 1966, car le tableau ci-dessus nous montre une assez grande différence dans la densité mustimétrique de ces deux années. Malgré cette différence, les prix n'ont pas changé depuis les trois dernières années.

Il reste à noter que le viticulteur fait le transport des raisins de la vigne jusqu'à la cave du négociant où le raisin est foulé et pressé par les soins du négociant. On prend également le poids des raisins ainsi que le degré mustimétrique, deux éléments qui sont encore à la base du calcul.

ad 2. On peut admettre normalement 130 kg de vendanges pour obtenir 1 hl de moût. Ce rendement varie évidemment avec le cépage et également avec la maturité. Cependant dans la pratique on admet toujours 130 kg de raisins pour obtenir 100 litres de mouts.

Dans cette hypothèse nous aurions les prix suivants :

1 300 francs / hl de moût	Elbling
1 430 " "	Muller-Thurgau
1 820 " "	Auxerrois et Pinot blanc
2 080 " "	Riesling

Mais en réalité on n'a jamais payé ce prix, car la société " VINSMOSELLE" avait fixé un autre prix :

1 500 francs / hl de moût	Elbling
1 650 " "	Muller-Thurgau

Ce prix fut fixé au sein du Comité de la "VINSMOSELLE", mais je ne puis dire quelle réflexion était à la base de cette décision. Peut-être le fait que cette vente était unique. En effet en 1968 c'était la première fois qu'on a vendu du moût. En outre il ne s'agissait que du moût des cépages Elbling et Muller-Thurgau. On n'a vendu aucun autre moût. Aussi aucune vente de moût n'a été réalisée par des viticulteurs.

Il reste à remarquer que les frais de transport s'ajoutent encore aux prix indiqués plus haut, car le moût vendu par les caves coopératives fut transporté par les négociants acheteurs. Donc ce prix s'entend départ caves coopératives et dans l'état trouble directement après le pressurage des vendanges.

Comme il ne s'agissait que d'une vente occasionnelle il ne faut pas trop attacher d'importance à ce marché.

ad 3. Comme l'année 1968 présente une exception pour le marché des mûts il faudrait dire la même chose pour les vins jeunes encore troubles. Le marché se fait toujours sur des vins faits, des vins finis.

Nous avons tout de même deux cas à considérer.

- La vente de vin en fût par les caves coopératives
- La vente de vin en fût par les viticulteurs.

Dans le premier cas le prix est fixé par le comité de la " VINSMOSELLE ". Ce prix est repris également par la seule cave coopérative qui n'est pas membre de la société " VINSMOSELLE " .

Ce prix qui est un prix de vente de gros a été fixé pour la récolte 1968 comme suit :

1 650 francs / hl de vin Elbling

1 800 " Muller-Thurgau

Ces prix ont été calculés en partant des prix du mût et en y ajoutant environ 10 %. Ce pourcentage représente la main d'oeuvre, les amortissements et la perte au cours de la vinification. Ces prix s'entendent également départ cave coopérative.

Les négociants achètent également du vin en fût chez les viticulteurs, mais là il s'agit de plus petite quantité et de ce fait le prix payé aux viticulteurs est moins élevé :

1 500 francs / hl de vin Elbling

1 700 " Muller-Thurgau

Si le prix départ coopératives fut fixé par le comité des caves coopératives, ce dernier prix fut discuté entre les représentants de l'Organisation Professionnelle des Viticulteurs Indépendants et ceux des négociants en vin.

Il reste à noter que les prix des vins des autres cépages n'ont pas été fixés ni par les caves coopératives ni par les autres organismes. Les quantités vendues de ces vins sont très limitées et de ce fait on s'arrange normalement sur un prix adéquate ou un prix donnant satisfaction aux deux parties.

S'il y a une différence entre les différents prix payés par les négociants, ceci nous démontre que la fixation est quelque peu arbitraire. Néanmoins il nous reste encore un dernier cas à étudier. C'est le prix de vente du vin en bouteilles.

ad 4. La vente du vin en bouteille est presque toujours une vente de détail. Des exceptions existent pour la vente du producteur à un dépositaire. Nous y reviendrons plus loin. Mais la vente du vin en bouteille est à la base du calcul du prix de vente des vins aux différents stades.

Un règlement grand-ducal du 30 septembre 1965 concernant les prix de vente des vins indigènes fixent les prix.

L'article 3 du dit règlement est formulé comme suit :

"Les prix maxima à la consommation dans les cafés par verre de 0,2 litres sont fixés à :

8,-	francs	pour	l'Elbling
9,-	"		le Muller-Thurgau
10,-	"		l'Auxerrois et le Pinot blanc
11,-	"		le Riesling "

Il s'agit donc ici de prix maxima au dessus desquels le cafetier ne peut pas vendre sans risquer d'être poursuivi et puni.

On peut se demander pourquoi l'Office des Prix a fixé ces prix maxima pour un verre de vin de 0,2 litres dans les cafés. Car si le débit est fait dans des verres ayant une autre contenance ces prix maxima n'ont aucune valeur ^{parce} que dans ce règlement il n'y a pas de référence à une autre contenance. Mais dans ce rapport nous ne voulons pas rechercher, ni la cause, ni l'origine de ce règlement qui fixe les prix du vin dans les cafés, mais en déduire la suite.

Car en effet en partant de ces prix maxima fixés par l'Office des prix et en partant de l'hypothèse admis par le bureau des Contributions que le bénéfice du cafetier sur le vin est de 80 % il est aisé de calculer le prix du vin au détail :

$$8 \times 5 = 40 : 1,80 = 22,20 \text{ francs / l Elbling}$$

$$9 \times 5 = 45 : 1,80 = 25,00 \quad " \quad \text{Muller-Thurgau}$$

Ce prix calculé de cette manière pour un litre de vin constitue en effet le prix du vin en bouteille d'une contenance d'un litre. En allant plus loin et en déduisant les frais d'embouteillage et la marche bénéficiaire du négociant on arriverait au prix payé par le négoce pour le vin en fût.

En réalité ce prix calculé n'est pratiqué que pour les ventes au détail. Les négociants aussi bien que les caves coopératives et les viticulteurs font normalement une remise de 1 franc par litre ce qui signifie qu'on paye

pour : 1 litre de vin Elbling 21,- francs
 1 litre de vin Muller-Thurgau 24,- francs
en bouteilles d'un litre.

Le prix indiqué plus haut n'est pas payé que par les particuliers. Les cafetiers le payent un francs moins cher.

Les caves coopératives en plus font une remise de 16 % pour les dépositaires qui sont en somme des revendeurs et parmi lesquels on peut compter également les négociants. Le vin est mis en bouteilles chez les caves coopératives et le prix payé par les dépositaires est de :

18,50 francs	pour une bouteille de 1/litre	Elbling	
21,-	"	"	Muller-Thurgau

Les 16 % de remise pour les négociants représentent pour l'Elbling 3,50 et pour le Muller-Thurgau 4,- francs. Mais si nous examinons de nouveau le prix du vin en fût nous devons constater que la différence entre le prix du litre en fût et celui du vin en bouteille d'un litre est de :

2 francs	pour 1'Elbling
3	" " le Muller-Thurgau

Or cette différence devait représenter les frais d'embouteillage, c'est-à-dire la main-d'oeuvre, le bouchon et l'habillage on peut se demander pourquoi ces frais ne sont que de 2 francs pour l'Elbling mais de 3 francs pour le Muller-Thurgau. Ceci nous démontre que les prix fixés sont tout à fait arbitraire.

Dans les deux cas le prix de vente du vin en fût ou en bouteille est toujours celui départ caves coopératives. Or si le négociant doit charger le vin en fût, le transporter chez lui et le mettre en bouteille, ces frais sont certainement dépassés par les deux francs admis pour l'Elbling mais pourrait suffire dans le cas du Muller-Thurgau.

III. Description et analyse critiques des méthodes et des moyens existants pour l'enregistrement des cours des vins en cause

Comme on peut le constater il n'existe pas d'instruments pour l'enregistrement des cours des vins au Grand-Duché. Les prix sont fixés plus ou moins arbitrairement au moment des vendanges sans tenir compte de la qualité de l'année. Le prix est fonction de l'offre et de la demande et varie dans une année donnée selon les cépages et selon la densité mustimétrique. Ceci a été exposé plus haut.

Les prix des vins de table sont assez stables, ils restent inchangés pendant des années parce que les prix des vins de table dans les débits sont réglés par l'Office du prix. L'explication de ce fonctionnement se trouve plus haut.

Dans ces conditions le viticulteur peut prévoir ce qu'il peut gagner, la seule critique qu'on puisse faire à ce système est le fait qu'on néglige quelque peu la qualité.

Par la qualité du vin de table nous entendons la qualité du point de vue dégustatif. Le vin doit être franc de goûts, sans aucun défaut. L'analyse organo-leptique est faite par la Commission de la Marque Nationale du vin luxembourgeois pour les vins de qualité, le prix de ces vins dépend de la mention qualificative qu'a obtenu le vin en question.

Pour les vins de table la qualité ne joue qu'un rôle secondaire. L'analyse organo-leptique est faite par l'acheteur et s'il est mauvais dégustateur il payera le prix du jour. Ceci est surtout le cas pour les vins du cépage Elbling qui ne sont pas admis à la Marque Nationale. Pour les autres cépages nous distinguons entre les vins admis par la Marque Nationale et qui sont de ce fait des vins de qualité et les vins refusés par la Marque Nationale et qui sont considérés alors comme des vins de table et de ce fait ils sont payés moins chers.

Mais comme les vins Elbling représentent le plus gros volume et que ce vin est toujours considéré comme un petit vin les prix sont constants à partir des caves coopératives. Des différences peuvent être constatées lors des achats auprès des viticulteurs.

Donc les prix indiqués plus haut représentent un degré de précision suffisant.

IV. Confrontation entre ce qui existe et ce qu'il faudrait atteindre

Dans les grands pays producteurs de vin le marché se fait selon le degré alcoolique. Or, dans les pays septentrionaux le degré alcoolique ne joue qu'un rôle secondaire. Il en est de même au Grand-Duché du Luxembourg. Le prix est fonction du cépage. Comme nous avons pu voir c'est le cépage qui détermine le prix des vins de table. Ceci est une pratique qui existait toujours et il serait difficile de changer quelque chose dans ces habitudes, ce qui est fort compréhensible.

Se baser p.ex. sur le degré alcoolique pour déterminer le prix des vins n'est pas pensable et ceci pour la simple raison que dans beaucoup d'années le degré alcoolique naturel est souvent très faible et on doit recourir à la chaptalisation pour relever le degré alcoolique à un certain niveau. Ce niveau qui est un plafond est fixé par la législation luxembourgeoise qui ressort d'ailleurs de la description des vins des cépages Elbling et Muller-Thurgau.

En conclusion on pourrait retenir :

1. Le vin du cépage Elbling représente le plus grand volume,
2. En seconde place vient le vin du cépage Muller-Thurgau.

Le vin du cépage Elbling avec en moyenne 60 à 70 % du volume des vins de table est le vin le plus représentatif, tandis que le vin du cépage Muller-Thurgau représente 20 à 30 % de ce volume. Les vins des autres cépages ne représentent donc pas environ 10 % du volume et sont de ce fait à négliger. Les prix pratiqués pour ces vins sont difficilement à constater pour deux raisons :

- les quantités vendues en fût sont très limitées;
 - ce sont souvent des marchés pratiqués à l'amiable.
3. Les prix de vente en gros aussi bien pour l'Elbling que pour le Muller-Thurgau sont fixés arbitrairement.
 4. Les prix pratiqués pour ces deux catégories sont facilement à constater et restent inchangés pendant des années.
- A l'heure actuelle il est évidemment difficile de prévoir ce qui se passera dans l'avenir. Il est connu que les vins du Grand-Duché bénéficient d'une protection vis-à-vis des vins importés, par une taxe d'accise qui est de l'ordre de 6 francs lux. par litre.

Si cette taxe disparaît on doit prévoir une certaine baisse des prix des vins de table luxembourgeois. Néanmoins je pense qu'après un certain temps d'adaptation les prix se stabiliseront de nouveau peut-être à un niveau un peu plus bas qu'aujourd'hui. Mais comme il s'agit tout de même de très petite quantité de vin de table luxembourgeoise, environ 70.000 hl, on pourrait admettre que les prix actuels pourront se maintenir.

Outre la petite quantité il faut également noter qu'il s'agit de vin d'une certaine originalité et que la demande est plus grande que l'offre. Je suis même persuadé que les prix seraient aujourd'hui plus élevés s'il n'y avait pas le frein de l'office du prix.

Il faut ajouter qu'une communication hebdomadaire des prix est sous ces conditions inutile. Une communication des prix ne s'impose que dans le cas où il y a effectivement une différence avec les prix constatés jusque maintenant, il suffit donc de suivre les cours pratiqués, ce qui devrait être chose facile.

Vu cet état des choses il me semble que ces vins peuvent être considérés comme des vins de pays, c'est-à-dire qu'ils sont représentatifs pour la Moselle luxembourgeoise et ne peuvent guère être comparés à d'autres vins provenant d'autres régions viticoles, soit de la Communauté, soit de pays tiers et de ce fait je ne vois pas comment on pourrait procéder autrement pour constater les prix.

Il reste cependant le cas de la petite quantité de vins provenant d'autres cépages. Parmi ces vins on pourrait à la rigueur retenir les vins Riesling et Auxerrois. Nous avons vu qu'on fixe chaque année un prix pour les raisins, mais pour le moment il est impossible de constater des prix de ces vins en fût. La seule manière pour connaître ces prix serait de réintroduire un bulletin de vente sur lequel l'acheteur indiquera le cépage, l'année, le volume et le prix conclu entre lui et le vendeur. Ce bulletin de vente existe encore, mais il n'est plus en usage parce qu'il n'est pas obligatoire. D'ailleurs je ne pense pas que cette catégorie de vins soit assez représentative pour être retenue.

SOMMAIRE

	<u>Page</u>
A. <u>Délimitation et définitions</u>	
1. Vins de table	1
B. <u>Délimitation du vignoble</u>	
I. Description du marché des vins de table	10
- Caractéristiques générales	10
- Structure de production et de commercialisation	12
- Caractéristiques des vins des cépages Elbing et Muller-Thurgau	14
- Importance du marché de vin en gros	17
II. Conséquences pour la constatation des prix	18
- Formation des prix	18
III. Description et analyse des méthodes et des moyens existants pour l'enregistrement des cours des vins en cause	27
IV. Confrontation entre ce qui existe et ce qu'il faudrait atteindre	28

Informations internes sur L'AGRICULTURE

		Date	Langues
N° 1	Le boisement des terres marginales	juin 1964	F (1) D (1)
N° 2	Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F (1) D (1)
N° 3	Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F (1) D (1)
N° 4	Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F (1) D (1)
N° 5	Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F D
N° 6	Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F (1) D (2)
N° 7	Comparaison entre les « trends » actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives « 1970 » 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966	F (1) D
N° 8	Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F (1) D
N° 9	La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F D
N° 10	Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F (1) D (1)
N° 11	Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966	F (1) D
N° 12	Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F (1) D
N° 13	Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F D
N° 14	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins – viande bovine »	août 1966	F D
N° 15	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967	F D (1)
N° 16	Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F (1) D (3)

(1) Epuisé.

(2) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(3) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

		Date	Langues
N° 17	Les abattoirs dans la CEE I. Analyse de la situation	juin 1967	F D
N° 18	Les abattoirs dans la CEE II. Contribution à l'analyse des principales conditions de fonctionnement	octobre 1967	F D
N° 19	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles — « produits laitiers »	octobre 1967	F D ⁽¹⁾
N° 20	Les tendances d'évolution des structures des exploitations agricoles — Causes et motifs d'abandon et de restructuration	décembre 1967	F D
N° 21	Accès à l'exploitation agricole	décembre 1967	F D
N° 22	L'agrumiculture dans les pays du bassin méditerranéen — Production, commerce, débouchés	décembre 1967	F D
N° 23	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE — Partie I	février 1968	F D
N° 24	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles — « céréales »	mars 1968	F D
N° 25	Possibilités d'un service de nouvelles de marchés pour les produits horticoles non-comestibles dans la CEE	avril 1968	F D
N° 26	Données objectives concernant la composition des carcasses de porcs en vue de l'élaboration de coefficients de valeur	mai 1968	F D
N° 27	Régime fiscal des exploitations agricoles et imposition de l'exploitant agricole dans les pays de la CEE	juin 1968	F D
N° 28	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE — Partie I	septembre 1968	F D
N° 29	Les établissements de stockage de céréales dans la CEE — Partie II	septembre 1968	F D
N° 30	Incidence du rapport des prix de l'huile de graines et de l'huile d'olive sur la consommation de ces huiles	septembre 1968	F D
N° 31	Points de départ pour une politique agricole internationale	octobre 1968	F D
N° 32	Volume et degré de l'emploi dans la pêche maritime	octobre 1968	F D
N° 33	Concepts et méthodes de comparaison du revenu de la population agricole avec celui d'autres groupes de professions comparables	octobre 1968	F D
N° 34	Structure et évolution de l'industrie de transformation du lait dans la CEE	novembre 1968	F D
N° 35	Possibilités d'introduire un système de gradation pour le blé et l'orge produits dans la CEE	décembre 1968	F D
N° 36	L'utilisation du sucre dans l'alimentation des animaux — Aspects physiologiques, technologiques et économiques	décembre 1968	F D

⁽¹⁾ Épuisé.

		Date	Langues
N° 37	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE – Partie II	février 1969	F D
N° 38	Examen des possibilités de simplification et d'accélération de certaines opérations administratives de remembrement	mars 1969	F D
N° 39	Evolution régionale de la population active agricole – I : Synthèse	mars 1969	F D
N° 40	Evolution régionale de la population active agricole – II : R.F. d'Allemagne	mars 1969	F D
N° 41	Evolution régionale de la population active agricole – III : Bénélux	avril 1969	F D
N° 42	Evolution régionale de la population active agricole – IV : France	mai 1969	F D en prép.
N° 43	Evolution régionale de la population active agricole – V : Italie	mai 1969	F D
N° 44	Evolution de la productivité de l'agriculture dans la CEE	juin 1969	F D en prép.
N° 45	Situation socio-économique et perspectives de développement d'une région agricole déshéritée et à déficiences structurelles – Etude méthodologique de trois localités siciliennes de montagne	juin 1969	F I(4)
N° 46	La consommation du vin et les facteurs qui la déterminent – RF d'Allemagne	juin 1969	F D
N° 47	La formation de prix du hareng frais dans la Communauté économique européenne	août 1969	F D en prép.
N° 48	Prévisions agricoles I Méthodes, techniques et modèles	septembre 1969	F D
N° 49	L'industrie de conservation et de transformation de fruits et légumes dans la CEE	octobre 1969	F D
N° 50	Le lin textile dans la CEE	novembre 1969	F D
N° 51	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – Synthèse, R.F. d'Allemagne, G.D. de Luxembourg	décembre 1969	F en prép. D
N° 52	Conditions de commercialisation et de formation des prix des vins de consommation courante au niveau de la première vente – France, Italie	décembre 1969	F D en prép.
N° 53	Incidences économiques de certains types d'investissements structurels en agriculture – Remembrement, irrigation	décembre 1969	F D en prép.
N° 54	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE – Synthèse, Belgique et G.D. de Luxembourg, Pays-Bas, France	janvier 1970	F D en prép.
N° 55	Les équipements pour la commercialisation des fruits et légumes frais dans la CEE – R F d'Allemagne, Italie	janvier 1970	F D en prép.

(4) Cette étude n'est pas disponible en langue allemande.

		Date	Langues
N° 56	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale I. Autriche	mars 1970	F D
N° 57	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale II. Danemark	avril 1970	F D
N° 58	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale III. Norvège	avril 1970	F D
N° 59	Constatation des cours des vins de table à la production I. France et R F d'Allemagne	mai 1970	F D en prép.
N° 60	Orientation de la production communautaire de viande bovine	juin 1970	F D en prép.
N° 61	Evolution et prévisions de la population active agricole	septembre 1970	F D en prép.
N° 62	Enseignements à tirer en agriculture d'expérience des «Revolving funds»	octobre 1970	F D
N° 63	Prévisions agricoles II. Possibilités d'utilisations de certains modèles, méthodes et techniques dans la Communauté	octobre 1970	F D en prép.
N° 64	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale IV. Suède	novembre 1970	F D
N° 65	Les besoins en cadres dans les activités agricoles et connexes à l'agriculture	décembre 1970	F en prép. D
N° 66	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale V. Royaume-Uni	décembre 1970	F D
N° 67	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VI. Suisse	décembre 1970	F en prép. D
N° 68	Formes de coopération dans le secteur de la pêche I. Synthèse, R.F. d'Allemagne, Italie	décembre 1970	F D en prép.
N° 69	Formes de coopération dans le secteur de la pêche II. France, Belgique, Pays-Bas	décembre 1970	F D en prép.
N° 70	Comparaison entre le soutien accordé à l'agriculture aux Etats-Unis et dans la Communauté	janvier 1971	F D en prép.
N° 71	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VII. Portugal	février 1971	F en prép. D
N° 72	Possibilités et conditions de développement des systèmes de production agricole extensifs dans la CEE	avril 1971	F D en prép.
N° 73	Agriculture et politique agricole de quelques pays de l'Europe occidentale VIII. R. d'Irlande	mai 1971	F en prép. D
N° 74	Recherche sur les additifs pouvant être utilisés comme révélateurs pour la matière grasse butyrique	mai 1971	F D en prép.
N° 75	Constatation des cours des vins de table II. Italie, G.D. de Luxembourg	mai 1971	F D en prép.

